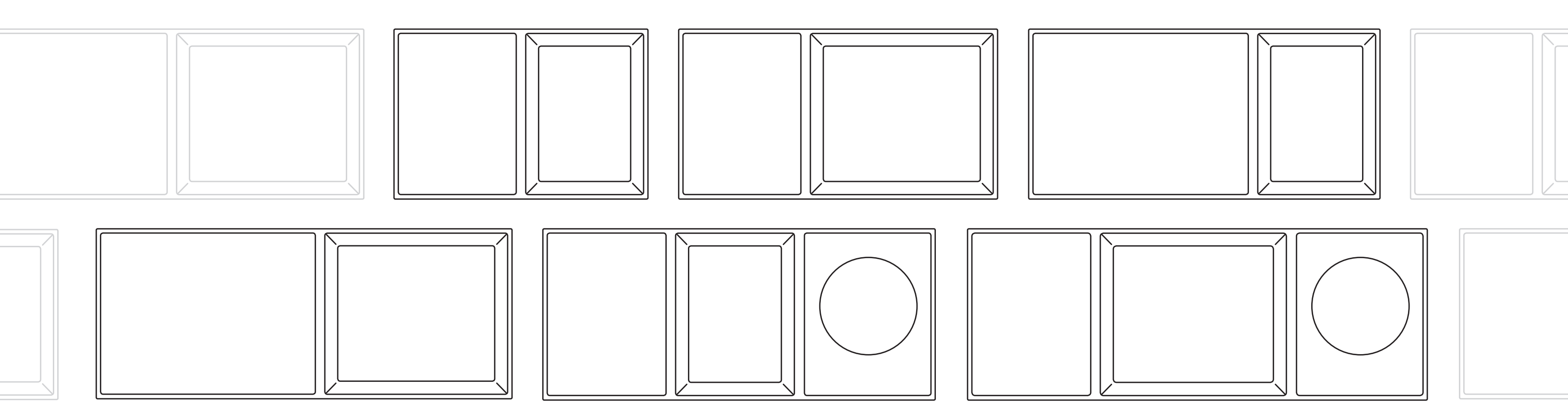




CLE2200T

CLE2300T

CLE4200T

CLE4300T

CLE2280T

CLE2380T

Bedienungs- und Montageanleitung

VORWORT

Diese Anleitung hilft Ihnen bei der bestimmungsgemäßen, sicheren und vorteilhaften Verwendung Ihres Geräts.

Wir setzen voraus, dass Benutzer dieses Geräts über allgemeine Kenntnisse im Umgang mit elektrischen Küchengeräten verfügen.

Diese Anleitung wendet sich an jede Person, die dieses Gerät

- einbaut,
- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt.

▶ Jede dieser Personen muss den vollständigen Inhalt dieser Anleitung zur Kenntnis genommen haben.

▶ Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Anleitung sehr sorgfältig durch und befolgen Sie alle Hinweise darin.

▶ Bewahren Sie diese Anleitung immer in der Nähe des Geräts auf.

▶ Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente dieser Anleitung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht unterscheiden, um welche Art von Text es sich handelt:

normaler Text,

Abbildungs- und Tabellenunterschriften

- Aufzählungen, oder

▶ Handlungsschritte.

ⓘ Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informationen, wie zum Beispiel besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Geräts.

Gestaltung der Sicherheitshinweise



GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



VORSICHT!

Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

I VORWORT UND INHALTSVERZEICHNIS

Gestaltungsmerkmale I-3
Gestaltung der Sicherheitshinweise I-3

II BEDIENLOGIK UND ANZEIGEN

Symbolik Funktionsabläufe II-1
Symbolik Anzeigen / Signale II-1
Bedienlogik Touch II-2

III SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitshinweise III-1
Bestimmungsgemäßer Gebrauch III-1
Naheliegender Missbrauch III-1
Grundlegende Sicherheitshinweise III-1
Erstickungsgefahr vermeiden III-2
Verbrennungsgefahr vermeiden III-2
Brandgefahr vermeiden III-3
Verletzungen vermeiden III-4
Schnittgefahr vermeiden III-4
Beschädigungen vermeiden III-4
Gerät auspacken III-5

1 ALLGEMEINES

Allgemeines 1-1
Induktion 1-1
Geeignetes Kochgeschirr 1-1
Mindestdurchmesser Topferkennung 1-2
Bedien- und Anzeigelogik 1-2
Touch-Bedienung 1-2
Reinigung und Pflege 1-2
Geeignete Reinigungsmittel 1-2
Grillfläche reinigen 1-3
Zwischen zwei Kochphasen reinigen 1-3

Grillfläche gründlich reinigen 1-3
Gerät zum ersten Mal verwenden 1-4

2 GERÄTEBESCHREIBUNG

Begriffsdefinitionen **2-1**
Allgemeine Gerätebeschreibung **2-1**
Bedienfelder Kochfeld/Teppan/WOK 2-1
Bedienfelder Kochfeld/Wok 2-8
Anzeigen Kochzonen 2-9
Symbole Hauptbedienung 2-9
Bedienfelder Teppan Yaki 2-10
Anzeigen Grillfläche (Teppan Yaki) 2-10
Grillstufen Grillfläche 2-11
Aufheiz- und Abkühlzeiten 2-11
Kochstufen Induktionskochfeld 2-11
Voreinstellungen (Presets) Grillfläche **2-12**
Schutzfunktionen **2-13**
Schutzfunktionen Kochfeld 2-13
Automatische Zeitabschaltung 2-13
Übertemperatur an der Kochzone 2-13
Übertemperatur im Kochfeld 2-14
Schutzfunktionen Grillfläche 2-14
Übertemperatur der Elektronik 2-14
Übertemperatur Grillfläche 2-15
Automatische Zeitabschaltung 2-15
Abschalten der Kochzonen/Grillfläche bei verschmutzten Tastfeldern 2-15
Automatische Kochzonenauswahl 2-16

3 BEDIENUNG KOCHFELD

Kochfeld **3-1**
Einschalten 3-1
Anzeige direkt nach Einschalten 3-1
Kochstufe erhöhen **3-2**
Sliden 3-2

Direktwahl 3-2
Kochstufe verringern 3-2
Sliden 3-2
Direktwahl 3-2
Warmhaltestufen 3-3
42°C (♨) 3-3
70°C (♨♨) 3-3
94°C (♨♨♨) 3-3
OFF 3-3
Power-Stufe (Booster) 3-4
Stufe I (Sliden) 3-4
Stufe I (Direktwahl) 3-4
Stufe II (Direktwahl) 3-4
Ankochautomatik 3-5
(Beispiel: Fortkochstufe 7) 3-5
Ankochzeiten 3-5
Timer Kochzone 3-6
Auswahl Kochzone 3-6
Einschalten (Beispiel: Timerzeit von 45 Minuten bei Leistungsstufe 6) 3-7
Timerzeit ändern (Beispiel: Timer-Restzeit 9 min + 15 min) 3-8
Timerzeit bei 60 min starten um eine Timerzeit von 45 min einzustellen 3-8
Timer-Alarm ausschalten 3-8
Timer als Eieruhr 3-9
Timer-Zeit einstellen (Beispiel: Timer-Zeit 20 min) 3-9
Timer-Alarm ausschalten 3-9
Memory-Funktion / Recall 3-10
Kochfeldeinstellungen wiederherstellen, nach ungewolltem Ausschalten 3-10
Pause-Funktion 3-11
Aktivieren 3-11
Deaktivieren 3-11
Kindersicherung 3-12
Aktivieren 3-12
Deaktivieren 3-12

Bridge-Funktion **3-13**
Aktivieren 3-13
Deaktivieren 3-14

4 BEDIENUNG GRILLFLÄCHE

Einschalten **4-1**
Gerät ausschalten **4-2**
Grillstufe einstellen **4-3**
Erhöhen 4-3
Verringern 4-3
Grillstufe über Direktwahl einstellen **4-4**
Direktwahl Grillstufe 8 / 10 (über Service-Menü einstellbar) 4-4
Direktwahl Grillstufe 0 4-4
Einschalten und anwählen **4-5**
Grillstufe einstellen **4-6**
Grillstufe erhöhen (Beispiel: Grillstufe 7 vordere Heizzone) 4-6
Grillstufe erhöhen (Beispiel: von Grillstufe 7 hintere Heizzone auf 3) 4-6
Grillstufe über Direktwahl einstellen **4-7**
Direktwahl Grillstufe 8 (Grillstufe 10 über Service-Menü einstellbar) 4-7
Direktwahl Grillstufe 0 4-7
Bridge-Funktion (nur bei Geräten mit zwei Heizzonen verfügbar) **4-8**
Heizzonen koppeln und Einstellen von Grillstufe 8 4-8
Heizzonen entkoppeln 4-8
Gerät ausschalten **4-9**
Restwärmeanzeige **4-10**
Service-Menü **4-11**
Aufrufen 4-11
Preset-Einstellung anwählen (Beschreibung der Einstellungen Seite 4-18) 4-12
Preset-Einstellung ändern 4-12
Preset-Einstellung übernehmen 4-13
Preset-Einstellung speichern und Service-Menü verlassen 4-13
Service-Menü **4-14**

Verlassen, Änderungen verwerfen 4-14
Kindersicherung 4-15
Aktivieren / Deaktivieren 4-15
Gerät bei aktiver Kindersicherung verwenden 4-17
Kindersicherung temporär deaktivieren 4-17
Preset-Einstellungen des Service-Menüs 4-18

A TECHNISCHE DATEN

Lieferumfang A-1
Service A-11

B FEHLERBEHEBUNG

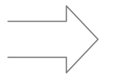
Fehlerbehebung B-1

C MONTAGE

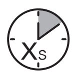
Montage C-1
Allgemein C-1
Lüftungsschlitz C-2
Schutzboden C-2
Einbau in die Arbeitsplatte C-3
Öffnung für das Gerät ausschneiden C-3
Gerät einbauen C-4
Gerät anschließen C-6

D REZEPTE D-1

Symbolik Funktionsabläufe



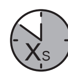
Ergebnis der vorangegangenen Aktion



Nächste Aktion erfolgt automatisch in X Sekunden



Vom Anwender durchzuführende Aktion(en)



Nächste Aktion muss innerhalb von X Sekunden erfolgen

Symbolik Anzeigen / Signale

Anzeige gedimmt

oder

Anzeige normal

oder

Signalton

Anzeige / LED blinkt

Obere Anzeige nur bei Geräten mit zwei Heizzonen aktiv.

Sich ändernde Anzeige bei gleicher Funktion

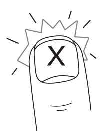
Anzeige / Vorgang wiederholt sich

Beispiel: Grillfläche heizt

Bedienlogik Touch



Taste bzw. Slider-Bereich kurz drücken und dann wieder loslassen



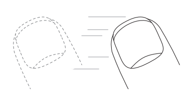
Taste bzw. Slider-Bereich X Mal kurz drücken und dann wieder loslassen



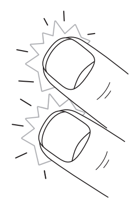
Taste bzw. Slider-Bereich drücken



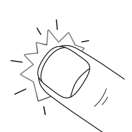
Finger im Slider-Bereich drücken und nach rechts bewegen

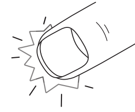


Finger im Slider-Bereich drücken und nach links bewegen

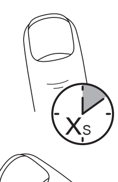


Zwei direkt nebeneinander liegende Tasten gleichzeitig kurz drücken





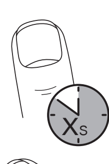
Zwei voneinander entfernt liegende Tasten gleichzeitig kurz drücken

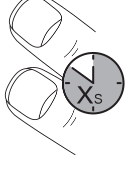


Taste(n) bzw. Slider-Bereich solange drücken BIS

a.) die angegebene Zeit ($X_{Sekunden}$) vergangen ist oder

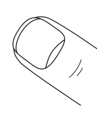
b.) das Gerät die gewählte Funktion via Anzeige und/oder Signalton bestätigt

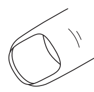




Taste(n) müssen INNERHALB der die angegebene Zeit ($X_{Sekunden}$) gedrückt werden. Erfolg keine oder eine zu späte Eingabe, muss die vorherige Aktion in der Regel wiederholt werden.

Zwei direkt nebeneinander liegende Tasten gleichzeitig drücken





Zwei voneinander entfernt liegende Tasten gleichzeitig drücken

SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten. Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur in der Art und Weise, wie es in dieser Bedienungs- und Montageanleitung beschrieben ist. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur in eingebautem Zustand.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Die Jaksch Küchentechnik GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

NAHELIEGENDER MISSBRAUCH

- Sie dürfen mit dem Gerät keine Räume heizen oder Gegenstände außer Lebensmitteln erhitzen. Dies kann zu Verletzungen und zu Schäden am Gerät selbst und umliegenden Geräten und Einrichtungen führen.
- Sie dürfen das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Dann besteht die Gefahr, dass das Ablagegut sich erhitzt, zu schmelzen oder zu brennen beginnt.
- Verändern Sie nicht den elektrischen und mechanischen Aufbau des Geräts. Dies führt zu Funktionsstörungen des Geräts.
- Nach dem Gebrauch ist das Gerät durch seine Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten.

GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

Elektrische Schläge vermeiden

- Lassen Sie das Gerät nur von einer Elektrofachkraft anschließen. Die Elektrofachkraft muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz angeschlossen wird. In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an jedem Pol (z. B. Sicherung oder LS-Schalter) vorgeschaltet werden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts.

- Berühren Sie niemals Spannung führende Teile.
- Knicken oder quetschen Sie die Kabel nicht.
- Verlegen Sie alle Kabel so, dass sie nicht an heiße Geräteteile gelangen können.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Kabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Hersteller oder dessen Kundendienst überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger oder fließendes Wasser. Wasser oder Dampf können an Spannung führende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen.
- Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Dieses muss für Arbeiten an elektrischen Küchengeräten ausgebildet sein und über entsprechende Erfahrungen verfügen. Andernfalls gefährden Sie sich und andere.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Netzanschlussleitung an das Stromnetz an.
- Sollten Sie einen Defekt des Geräts feststellen, schalten Sie das Gerät aus. Benachrichtigen Sie den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft. Schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit gesprungener oder gebrochener Glaskeramikscheibe. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Schalten Sie das Gerät nicht wieder ein.

ERSTICKUNGSGEFAHR VERMEIDEN

- Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie umgehend.

VERBRENNUNGSGEFAHR VERMEIDEN

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem. Stellen Sie sicher, dass diese Textilien nicht nass oder feucht sind.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß und bleibt es nach dem Ausschalten noch längere Zeit. Berühren Sie nicht die Oberflächen des Geräts, solange das Gerät noch heiß ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es abgekühlt ist.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Ausschalten bis auf unter 60° C abkühlen, bevor Sie es reinigen. Erst wenn alle Restwärmeanzeigen (Symbol(e) H oder andere Anzeigen) erloschen sind, ist das Gerät auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.

BRANDGEFAHR VERMEIDEN

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Decken Sie das Gerät nie mit einem Tuch oder einer Herdschutzfolie ab. Diese könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Das Gerät darf maximal von zwei Seiten durch senkrechte Wände begrenzt sein. Zu diesen Wänden muss der Geräterand mindestens 50 mm entfernt sein.
- Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit heißem Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt. Überhitztes Fett oder Öl kann sich entzünden und Kücheneinrichtungen wie z. B. die Dunstabzugshaube in Brand setzen.
- Wenn sich heißes Fett oder Öl dennoch einmal entzündet, löschen Sie nie mit Wasser. Ersticken Sie das Feuer, z. B. mit Hilfe einer Decke, eines feuchten Geschirrtuchs oder Ähnlichem. Verständigen Sie gegebenenfalls umgehend die Feuerwehr.
- Stellen Sie beim Flambieren sicher, dass keine Personen, Gegenstände oder Einrichtungen Feuer fangen können. Flambieren Sie nicht unter einer Dunstabzugshaube oder einem Küchenoberschrank. Die Flammen können die Dunstabzugshaube oder den Schrank in Brand setzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablagefläche. Das Gerät könnte versehentlich eingeschaltet werden oder es könnte noch Restwärme vorhanden sein. Das Ablagegut kann erhitzen, schmelzen oder zu brennen beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass sämtliche Lüftungsgitter des Geräts nicht verdeckt sind.
- Stellen Sie sicher, dass unterhalb des Geräts kein brennbares oder thermisch empfindliches Material lagert.

- Das durch die Flächeninduktion mögliche extrem schnelle Aufheizen, kann die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs schon innerhalb kürzester Zeit so hoch sein, das sich Fette und Öle von selbst entzünden. Das, obwohl die Temperatur an der Oberfläche eventuell noch deutlich geringer ist.
- Fette und Öle sollten nur kurzfristig (weniger als 1 Minute) und nicht mit der Power-Funktion erhitzt werden.

VERLETZUNGEN VERMEIDEN

- Wenn Sie zum Einbau Werkzeug verwenden, beachten und befolgen Sie die Sicherheitshinweise der Werkzeughersteller.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, mit dem Gerät. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen.

SCHNITTGEFAHR VERMEIDEN

- Die Geräteunterseite und Teile des Montage-Zubehörs haben zum Teil scharfe Kanten. Handhaben Sie das Gerät und die Teile des Montage-Zubehörs mit Vorsicht. Tragen Sie während der Montage Sicherheitshandschuhe.

BESCHÄDIGUNGEN VERMEIDEN

- Der Geräterand ist sehr empfindlich. Stellen Sie das Gerät nicht auf die Ecken des Geräts. Vermeiden Sie Kratzer.
- Sie dürfen das Gerät nicht über anderen Elektrogeräten wie Geschirrspülern, Wasch- und Trockengeräten einbauen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft bzw. lassen das Gerät von dieser anschließen.
- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Heizzonen des Geräts werden bei Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie daher kein beschichtetes Besteck.
- Raue Böden oder Verschmutzungen können die Glaskeramikscheibe beschädigen. Entfernen Sie vor dem Kochen etwaige Verschmutzungen von Kochfeld und Kochgeschirr.
- Verwenden Sie auf den Kochzonen nur Töpfe und Pfannen mit glattem und magnetischem Boden. Schalten Sie die Kochzonen nur ein, wenn diese sauber sind. Wenn die Kochzonen verunreinigt werden, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie diese, bevor Sie das Kochen fortsetzen.
- Stellen Sie heiße Pfannen oder Töpfe nicht auf das Bedienfeld. Die Geräte-Elektronik kann beschädigt werden.

- Lassen Sie keine harten Gegenstände auf die Glaskeramikscheibe fallen. Andernfalls kann diese reißen oder brechen.
- Während des Betriebs wird von den Kochzonen ein Magnetfeld erzeugt. Dieses kann Speichermedien beschädigen. Legen Sie keine Gegenstände mit Magnetstreifen (z. B. Kreditkarten) oder Speichermedien (z. B. externe Festplatten) in die Nähe der Kochzonen.
- Die von diesem Gerät ausgehenden elektromagnetischen Felder liegen unterhalb der festgelegten Grenzwerte und stellen für Personen mit Herzschrittmacher normalerweise keine Gefahr dar. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder an den Hersteller Ihres Herzschrittmachers.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen und Pfannen. Lassen Sie das Gerät beim Kochen nie unbeaufsichtigt.
- Nur CLE2280T und CLE2380T: Verwenden Sie die Wok-Kochzone nur mit der mitgelieferten Wok-Pfanne. Nicht geeignete Wok-Pfannen können das Gerät beschädigen.

GERÄT AUSPACKEN



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein, wenn diese damit spielen.

- ▶ Bewahren Sie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese umgehend.



VORSICHT!

Schnittgefahr!

Die Geräteunterseite und Teile des Montage-Zubehörs haben zum Teil scharfe Kanten.

- ▶ Handhaben Sie das Gerät und die Teile des Montage-Zubehörs mit Vorsicht.
- ▶ Tragen Sie bei der Montage Sicherheitshandschuhe.

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

Der Gerätrand ist 1 mm stark und sehr empfindlich.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf die Ecken.
- Vermeiden Sie Kratzer.

ACHTUNG!

Beschädigung des Geräts möglich!

- Heben oder tragen Sie das Gerät nur mit Hilfe einer zweiten Person.
- Entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
- Kontrollieren Sie den Lieferumfang mit Hilfe dieser Anleitung.
- Kleben Sie das zusätzliche Typenschild in das dafür vorgesehene Feld auf der Seite A-11.
- Kontrollieren Sie die Glasfläche des Kochfelds auf sichtbare Schäden.
- Setzen Sie sich bei Schäden mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.

ALLGEMEINES

Die folgenden Abschnitte enthalten wichtige Informationen, die Ihnen den Umgang mit Ihrem Gerät erleichtern. Lesen Sie diese und auch alle anderen Kapitel dieser Bedienungsanleitung bitte sorgfältig vor Gebrauch des Geräts durch. Damit vermeiden Sie Fehlbedienungen und Beschädigungen am Gerät.

INDUKTION

Mit der Einführung der Induktionstechnologie hat sich das Kochen in Töpfen und Pfannen gegenüber früher enorm verändert. Hohe Leistungen, schnelle Wärmeerzeugung, leichte Reinigung der Kochzonen sowie eine feine Dosierung der Leistung (z. B. über spezielle Warmhaltefunktionen und Power-Stufen) sind wesentliche Merkmale des Kochens mit Induktion.

Hohe Leistungen von bis zu 5.5 kW pro Kochzone stellen jedoch deutlich höhere Anforderungen an das Thema „Belüftung". Sorgen Sie deshalb immer für eine ausreichende Belüftung des Geräts (siehe dazu auch Anhang C).

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Grundsätzlich ist jegliches magnetische Geschirr induktionsgeeignet. Ob Ihr Geschirr magnetisch und somit geeignet ist, können Sie mit einem handelsüblichen Magneten testen. Bleibt der Magnet haften, können Sie das Geschirr verwenden.

ⓘ Nicht magnetisches Geschirr wie z. B. Bräter aus Glas oder Ton, können Sie auf dem Teppan Yaki weiterverwenden. Beachten Sie dabei bitte die maximal zulässigen Temperaturen des Geschirrs.



ACHTUNG!

Beschädigung der Elektronik möglich!

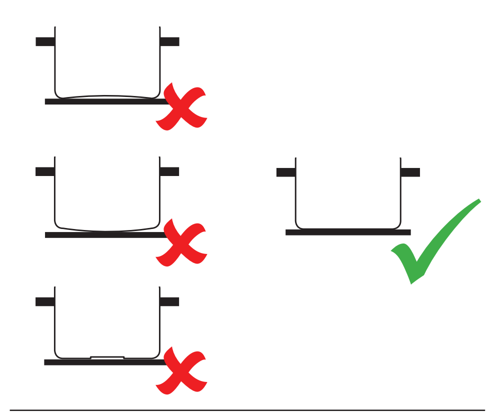
Verwenden Sie die Wok-Kochzone nur mit der mitgelieferten Wok-Pfanne (CLE2280T und CLE2380T). Diese ist auf das Gerät abgestimmt und liefert optimale Kochergebnisse.



ACHTUNG!

Beschädigung der Elektronik möglich!

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden und ohne Aussparungen (siehe Abbildungen). Leistungsminderung und unnötige Belastung der Induktionselektronik sind sonst die Folge.



MINDESTDURCHMESSER TOPFERKENNUNG

Damit die Topferkennung des Induktionskochfelds anspricht, muss das verwendete Geschirr einen Bodendurchmesser von mindestens 10 cm haben.

BEDIEN- UND ANZEIGELOGIK

Das Design und das Bedienkonzept der Geräte wurde durch den Verzicht auf unnötige oder gar verwirrende Aufdrucke und Anzeigen auf das Wesentliche reduziert. Seltener benötigte Funktionen sind über Tastenkombinationen, häufig benutzte direkt erreichbar.

Sofort nach dem Einschalten des Geräts, wird ein Teil der Bedienelemente bzw. die dazugehörigen Anzeigen in gedimmter Form angezeigt. Nach Anwahl der gewünschten Funktion erscheinen die Bedienelemente bzw. Anzeigen in voller Helligkeit. Dies gibt Ihnen eine visuellle Rückmeldung ob die Anwahl erfolgreich war. Zusätzlich wird meist auch noch ein akustisches Signal ausgegeben.

Die Beschreibung der Gerätefunktionen in dieser Anleitung sind weitestgehend bildlich gestaltet und zeigen meist Schritt für Schritt die Aktivierung bzw. den Ablauf einer Gerätefunktion. Die Seiten „Bedienlogik und Anzeigen“ helfen Ihnen sich rasch zurechtzufinden.

TOUCH-BEDIENUNG

Alle Geräte werden über eine sogenannte Touch-Bedienung gesteuert. Diese Technologie erkennt, ob und welcher Bereich der Touch-Bedienung betätigt wurde. Betätigt heißt technisch gesehen „von einer elektrisch leitenden Fläche bedeckt“. Dazu gehören neben den Fingern der Anwender leider auch Dinge wie Wasser, Fett oder andere beim Kochen verwendete Stoffe.

In den meisten Fällen erkennt die Elektronik den Unterschied zwischen einem Finger und z. B. Wassertropfen zuverlässig. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass die Bedienflächen der Touch-Steuerung möglichst sauber gehalten werden. Überkochende Flüssigkeiten die auf die Touch-Felder gelangen können zu „Dauerbetätigungen“ und damit zum Abschalten des Geräts führen (nach ca. 10s). In so einem Fall reinigen Sie bitte die Bedienflächen und schalten Sie das Gerät erst dann wieder ein.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das reinigen der Glasfläche sollte immer nur im kalten Zustand erfolgen (Restwärmesymbol H wird nicht mehr angezeigt). Ausnahme: Es gelangen Zucker oder Teile von Aluminium- oder Kunststofffolie auf das heiße Kochfeld. Diese sollten Sie umgehend mit einem für Kochfelder geeigneten Glasschaber entfernen (im Handel erhältlich).

Nach dem Reinigen achten Sie bitte darauf, dass keinerlei Rückstände auf dem Glas zurückbleiben. Diese können beim nächsten Kochvorgang Beschädigungen an der Glasfläche verursachen.

GEEIGNETE REINIGUNGSMITTEL

ACHTUNG!

Schäden an der Koch- und Grillfläche durch falsche Reiniger oder Werkzeug möglich!

- ▶ Verwenden Sie für die Reinigung der Glaskeramik ausschließlich speziell dazu geeignete Reinigungsmittel (im Handel erhältlich). Diese greifen die Glasoberfläche nicht an und hinterlassen bei sachgerechter Anwendung keine Rückstände oder Flecken.
- ▶ Benutzen Sie zur Entfernung von eingebrannten Reststoffen nur für Glaskeramikkochfelder geeignete Schaber (im Handel erhältlich).
- ▶ Entfernen Sie Bratrückstände auf der Grillfläche nur mit dem mitgelieferten Spachtel.
- ▶ Reinigen Sie die Grillfläche nach Möglichkeit nur mit Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
- ▶ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- ▶ Verwenden Sie NICHT: Scheuerpulver, Fleckentferner, Backofenspray, Glasreiniger, Handspülmittel, Lösungsmittel enthaltende Reiniger, scharfe oder spitze Gegenstände usw.

GRILLFLÄCHE REINIGEN

Mit der richtigen Vorgehensweise und den richtigen Werkzeugen lässt sich die Grillfläche Ihres Geräts sehr leicht reinigen.

ZWISCHEN ZWEI KOCHPHASEN REINIGEN

Wenn Sie zwischen zwei Gerichten die heiße Grillfläche reinigen möchten, verfahren Sie folgendermaßen:

- ▶ Entfernen Sie mit dem mitgelieferten Spachtel gröbere Bratrückstände.
- ▶ Legen Sie einige Eiswürfel auf die heiße Grillfläche.

Das Eis schmilzt und das Wasser löst die Röststoffe.

- ▶ Schieben Sie die Röststoffe mit dem Spachtel in die umlaufende Multifunktionsrinne.
- ▶ Entfernen Sie die Röststoffe mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Multifunktionsrinne.
- ▶ Wenn Sie Geschmacksrückstände neutralisieren wollen, reiben Sie die Grillfläche mit einer halbierten Zitrone ab.

GRILLFLÄCHE GRÜNDLICH REINIGEN

- ▶ Wenn das Gerät heiß ist, lassen Sie die Grillfläche auf ca. 60° C abkühlen.
- ▶ Wenn das Gerät kalt ist, heizen Sie die Grillfläche auf 60° C auf.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Entfernen Sie mit dem mitgelieferten Spachtel gröbere Bratrückstände.

- Benetzen Sie die Grillfläche leicht mit Wasser und lassen Sie es kurz einwirken.

Die Bratrückstände beginnen sich abzulösen.

- Schieben Sie die Bratrückstände und das eventuell noch verbleibende Wasser in die umlaufende Multifunktionsrinne.

- Entfernen Sie die Bratrückstände mit einem Schwamm oder Küchenpapier aus der Multifunktionsrinne.

- Reinigen Sie die Grillfläche mit einem Topfschwamm und Wasser.

Eiweiß und Säuren von Lebensmitteln können Verfärbungen auf der Grillfläche verursachen.

Wenn sich Verfärbungen auf der Grillfläche zeigen, wischen Sie mit etwas handelsüblicher Zitronensäure nach. Die Reinigung der Grillfläche erfolgt am Besten mit Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm. Eiweißflecken lassen sich bequem mit etwas Zitronensäure oder Essigessenz entfernen.

GERÄT ZUM ERSTEN MAL VERWENDEN

- Entfernen Sie alle Folien und Aufkleber vom Gerät.

- Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand der Grillfläche mit einer milden Spülmittellauge.



ACHTUNG!

Beschädigung der Glaskeramikscheibe durch falsches Reinigen möglich!

- Reinigen Sie die Kochzonen nur mit einem feuchten Tuch oder einem speziellem Reinigungsgerät für Glaskeramikscheiben.

- Verwenden Sie nur spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikscheiben und für Edelstahlflächen.

- Reinigen Sie die Oberfläche und den Rand der Kochzonen mit einem feuchten Tuch.

- Wischen Sie die Oberfläche und den Rand des Geräts mit einem fusselfreien Tuch trocken.

- Schalten Sie die Grillfläche ein und heizen sie bis auf 180° C auf (siehe Abschnitt „Grillfläche einschalten“ ab Seite 4-1).

ⓘ Die Oberfläche der Grillfläche wird vor der Verpackung mit einem unbedenklichen Pflegemittel behandelt. Deshalb kann es trotz vorheriger Reinigung zu einer kurzzeitigen Geruchsbildung kommen. Dies ist normal und vergeht nach sehr kurzer Zeit.

BEGRIFFSDEFINITIONEN

Zur besseren Orientierung werden folgende Begrifflichkeiten für die einzelnen Bereiche des Geräts verwendet:

- **Gerät** Gesamtheit bestehend aus Kochfeld und Grillfläche (Teppan Yaki) und Wok (nur CLE2280T und CLE2380T)
- **Kochfeld** Der Bereich, der von der Glaskeramik eingenommen wird und in dem sich alle Kochzonen und Bedienelemente des Geräts befinden.
- **Wok** Glaskeramik inklusive Wok-Mulde (nur CLE2280T und CLE2380T).
- **Kochzone(n)** Bereich des Kochfelds, in dem die Induktionsspule Töpfe und Pfannen erwärmt.
- **Grillfläche** Einheit aus Heizzone(n) und umlaufende Multifunktionsrinne. Bei den Modellen CLE2300T, CLE4300T und CLE2380T ist die Grillfläche in eine vordere und eine hintere Heizzone unterteilt.
- **Heizzone(n)** Vordere bzw. hintere Hälfte der Grillfläche. Jede Heizzone kann separat beheizt werden (nur bei den Modellen CLE2300T, CLE4300T und CLE2380T).
- **Tastfeld(er)/Slider** Alle Elemente der Glaskeramikoberfläche und des Woks, bei deren Berührung/Betätigung eine Aktion ausgeführt wird (z. B. Ein-/Ausschalten des Kochfelds)

  HINWEIS Tastfelder die nicht deckungsgleich mit einem Symbol oder einer Anzeige sind, sind innerhalb der Gerätebeschreibung durch eine gestrichelte Linie gekennzeichnet.

- **Anzeige(n)** Beleuchtete Symbolik (einzelne Symbole, Leuchtbalken, 7-Segment-Anzeige (ein- und zweistellig) etc.) mit deren Hilfe Leistungs- und Grillstufen, Zeiten und Systemmeldungen angezeigt werden.

ALLGEMEINE GERÄTEBESCHREIBUNG

Gerätekombinationen sind eine Kombination aus Induktionskochfeld, Flächengrill und Wok (nur CLE2280T und CLE2380T). Sie sind vorgesehen für den Einbau in eine Küchenarbeitsplatte. Sie können alle Einstellungen am Gerät mit den auf der Glaskeramik aufgedruckten Tastfeldern bzw. den durch die Glaskeramik hindurchscheinenden Anzeigen vornehmen. Im Bereich der Glaskeramik sind außerdem Ziffernanzeigen und LEDs angebracht. An diesen können Sie die aktuellen Einstellungen und den Betriebszustand erkennen. Die folgenden Seiten beschreiben den allgemeinen Aufbau der Geräte und die dazugehörigen Bedienelemente und Anzeigen.

BEDIENFELDER KOCHFELD/TEPPAN/WOK

Die Bedienung und Funktionalität der Kochfelder und des Woks sind bei allen Gerätekombinationen nahezu identisch. Die wenigen Abweichungen sind gekennzeichnet und separat erklärt. Gleiches gilt auch für den Teppan Yaki.

CLE2200T

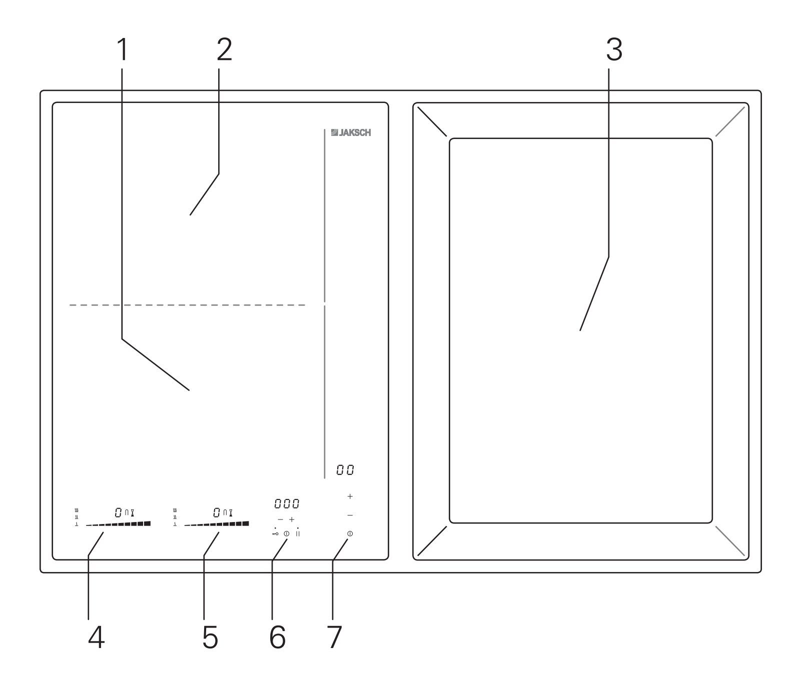


Abb. 2-1 Allgemeiner Aufbau CLE2200T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone vorn
2	Kochzone hinten
3	Grillfläche Teppan Yaki
4	Bedienung Kochzone hinten
5	Bedienung Kochzone vorn
6	Hauptbedienung Kochfeld
7	Bedienung Teppan Yaki

Tab. 2-1 Allgemeiner Aufbau CLE2200T

CLE2300T

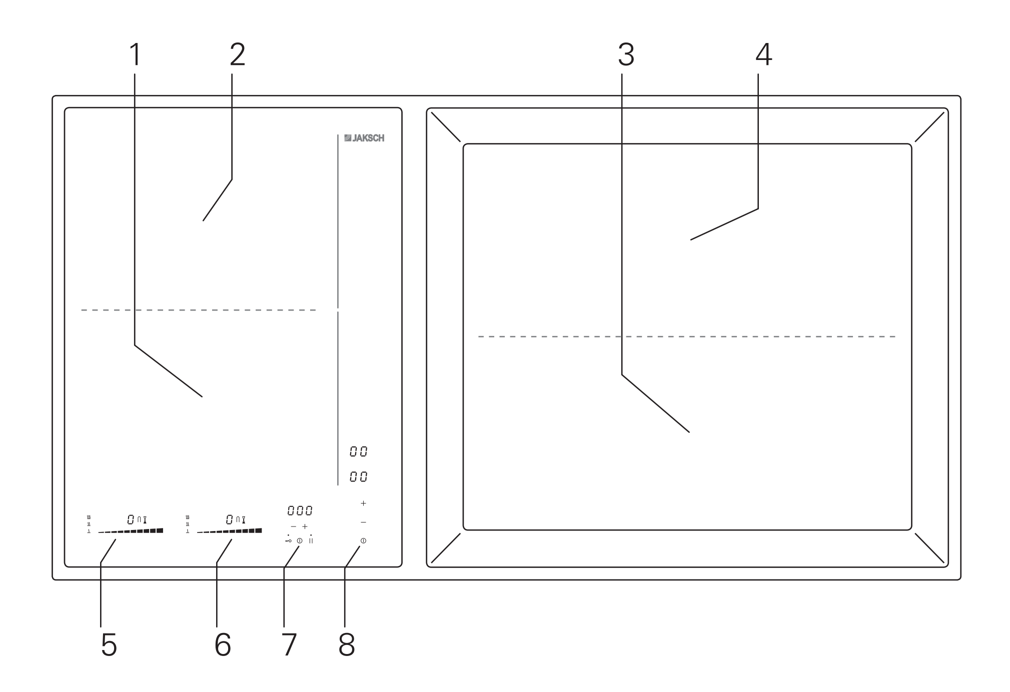


Abb. 2-2 Allgemeiner Aufbau CLE2300T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone vorn
2	Kochzone hinten
3	vordere Heizzone Teppan Yaki
4	hintere Heizzone Teppan Yaki
5	Bedienung Kochzone hinten
6	Bedienung Kochzone vorn
7	Hauptbedienung Kochfeld
8	Bedienung Teppan Yaki

Tab. 2-2 Allgemeiner Aufbau CLE2300T

CLE4200T

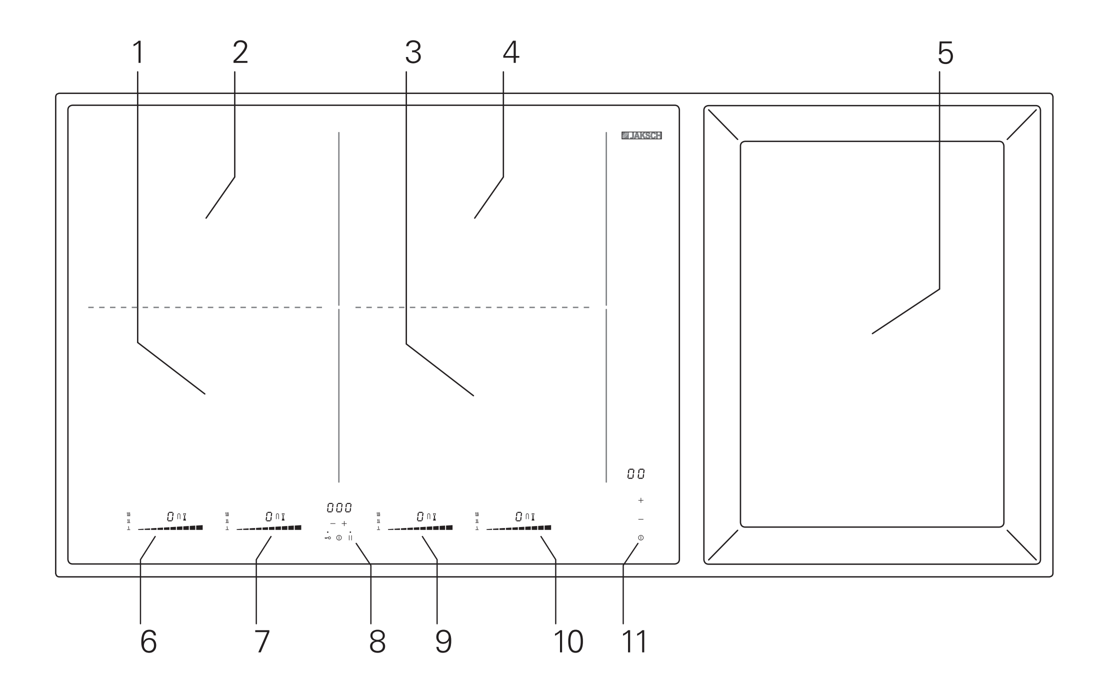


Abb. 2-3 Allgemeiner Aufbau CLE4200T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone links vorn
2	Kochzone links hinten
3	Kochzone rechts vorn
4	Kochzone rechts hinten
5	Grillfläche Teppan Yaki
6	Bedienung Kochzone links vorn
7	Bedienung Kochzone links hinten
8	Hauptbedienung Kochfeld
9	Bedienung Kochzone rechts hinten
10	Bedienung Kochzone rechts vorn
11	Bedienung Teppan Yaki

Tab. 2-3 Allgemeiner Aufbau CLE4200T

CLE4300T

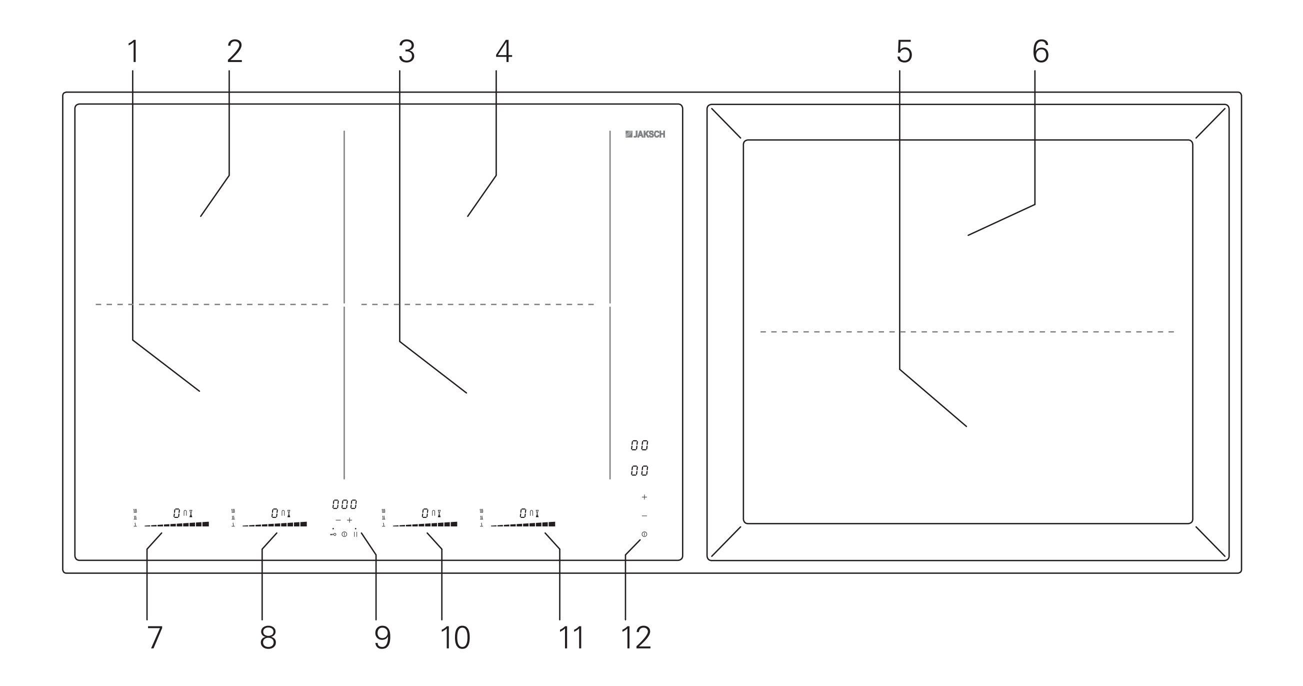


Abb. 2-4 Allgemeiner Aufbau CLE4300T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone links vorn
2	Kochzone links hinten
3	Kochzone rechts vorn
4	Kochzone rechts hinten
5	vordere Heizzone Teppan Yaki
6	hintere Heizzone Teppan Yaki

Pos.	Erläuterung
7	Bedienung Kochzone links vorn
8	Bedienung Kochzone links hinten
9	Hauptbedienung Kochfeld
10	Bedienung Kochzone rechts hinten
11	Bedienung Kochzone rechts vorn
12	Bedienung Teppan Yaki

Tab. 2-4 Allgemeiner Aufbau CLE4300T

CLE2280T

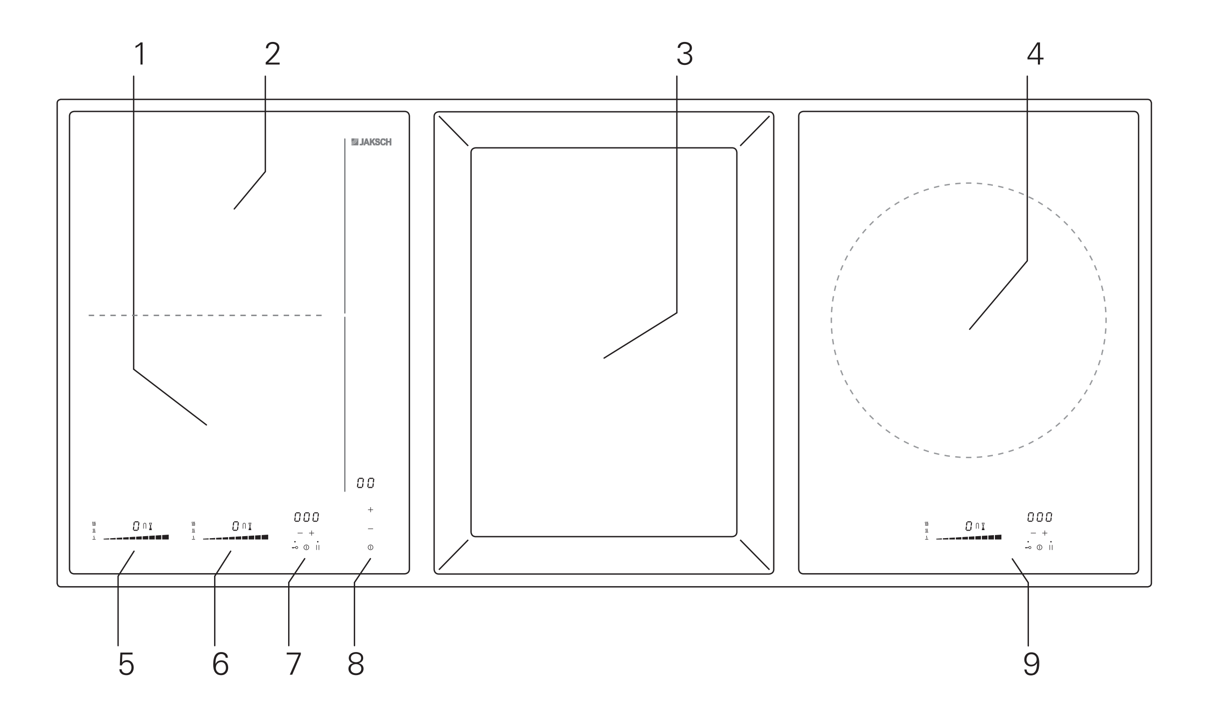


Abb. 2-5 Allgemeiner Aufbau CLE2280T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone vorn
2	Kochzone hinten
3	Grillfläche Teppan Yaki
4	Kochzone Wok
5	Bedienung Kochzone hinten

Pos.	Erläuterung
6	Bedienung Kochzone vorn
7	Hauptbedienung Kochfeld
8	Bedienung Teppan Yaki
9	Bedienung Wok

Tab. 2-5 Allgemeiner Aufbau CLE2280T

CLE2380T

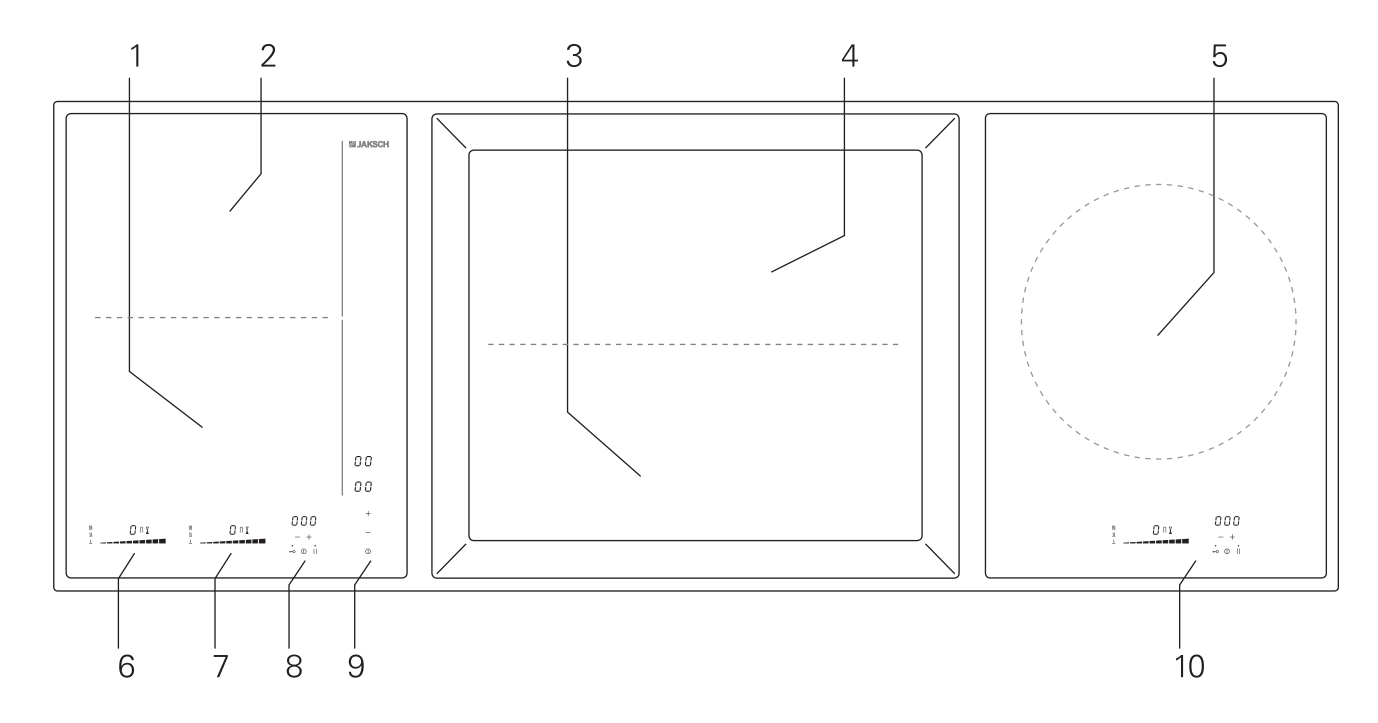


Abb. 2-6 Allgemeiner Aufbau CLE2380T

Pos.	Erläuterung
1	Kochzone vorn
2	Kochzone hinten
3	vordere Heizzone Teppan Yaki
4	hintere Heizzone Teppan Yaki
5	Kochzone Wok
6	Bedienung Kochzone hinten
7	Bedienung Kochzone vorn
8	Hauptbedienung Kochfeld
9	Bedienung Teppan Yaki
10	Bedienung Wok

Tab. 2-6 Allgemeiner Aufbau CLE2380T

BEDIENFELDER KOCHFELD/WOK

Unterhalb der Kochzonen sind untenstehende Bedienelemente angebracht bzw. scheinen in zwei Helligkeitsstufen durch die Glaskeramik hindurch (siehe Abbildung 2-7).

Kochfelder mit 4 Kochzonen (CLE4200T und CLE4300T) besitzen 4 Slider, Kochfelder mit zwei Kochzonen zwei (CLE2200T und CLE2300T). Die Wok-Kochzonen der Gerätekombinationen CLE2280T und CLE2380T besitzen einen Slider. Allen Kochfeldern gemein ist die Hauptbedienung (Abbildung 2-7).

Ziffer	Beschreibung Slider
1	Anzeige Warmhaltestufen 1 bis 3
2	Tastfeld Warmhaltestufe und Brückenfunktion
3	Anzeige Leistungsstufe (Leuchtbalken)
4	Slider-Bereich
5	Anzeige Leistungsstufe (7-Segment)
6	Anzeige Brückenfunktion
7	Anzeige Timer aktiv
8	Tastfeld Booster
9	Tastfeld Warmhaltestufe und Brückenfunktion (2. Kochzone)

Tab. 2-7 Beschreibung Slider

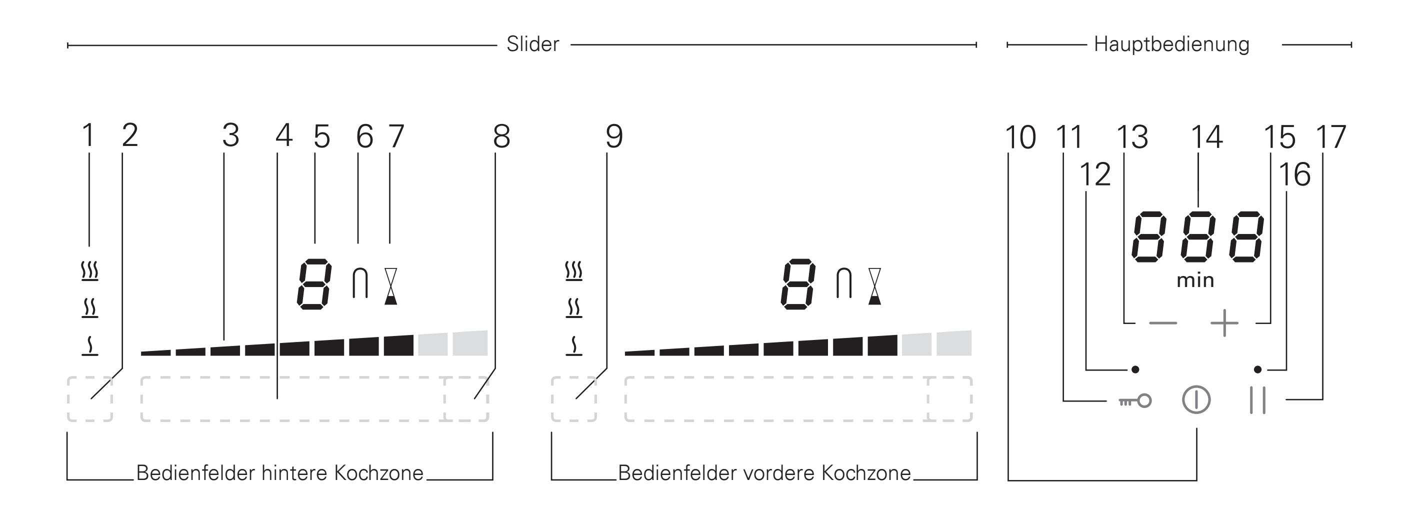


Abb. 2-7 Bedienfelder der Kochzonen bzw. des Kochfelds

Ziffer	Beschreibung Hauptbedienung
10	Tastfeld Ein/Aus
11	Tastfeld Kindersicherung
12	LED Kindersicherung
13	Tastfeld Timer (Minus)
14	Anzeige Timer
15	Tastfeld Timer (Plus)
16	LED Pausefunktion
17	Tastfeld Pausefunktion

Tab. 2-8 Beschreibung Hauptbedienung

ANZEIGEN KOCHZONEN

Die 7-Segment-Anzeigen der Kochzonen zeigen je nach Betriebszustand die in Tabelle 2-9 aufgeführten Ziffern bzw. Symbole an:

Anzeige	Beschreibung Kochzonenanzeige
H	Restwärme vorhanden, Kochfeld ist ausgeschaltet
H <> 0	Restwärme vorhanden, Kochfeld ist eingeschaltet
0	Kochzone eingeschaltet, keine Leistungsstufe gewählt
1 bis 9	Leistungsstufe 1 bis 9
ụ	kein Topf/Topfdurchmesser zu klein
A	Ankochautomatik ist aktiv
ıı-II	Booster
r	Dauerbetätigung

Tab. 2-9 Anzeigen Kochzonen

SYMBOLE HAUPTBEDIENUNG

Die dreistellige 7-Segment-Anzeige und die LEDs der Hauptbedienung zeigen je nach Betriebszustand die in Tabelle 2-10 aufgeführten Ziffern bzw. Symbole an:

Anzeige	Erläuterung Hauptbedienung
000 min	dreistellige Timer-Anzeige
• ⊸ / ⊸	Kindersicherung aktiv / inaktiv
• II / II	Pausefunktion aktiv / inaktiv
☀ II	Memoryfunktion aktiv

Tab. 2-10 Anzeigen der Hauptbedienung

BEDIENFELDER TEPPAN YAKI

Auf der rechten Seite des Kochfelds finden Sie folgende Bedienelemente (siehe Abb. 2-8):

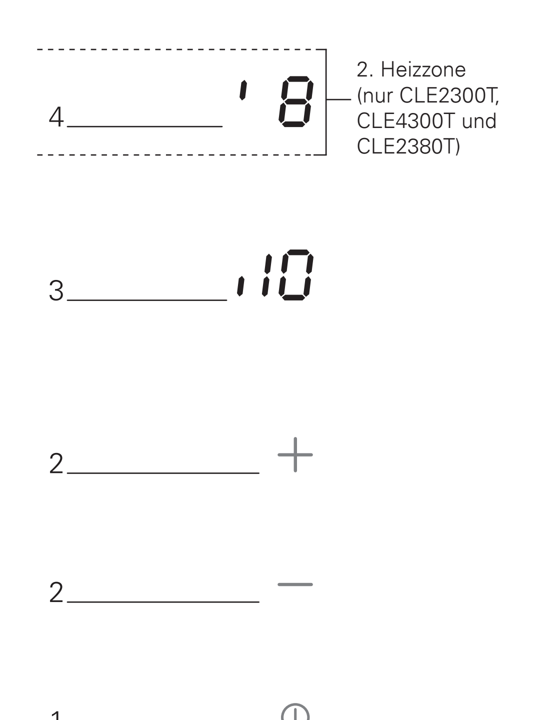


Abb. 2-8 Bedienfelder der Grillfläche

Ziffer	Beschreibung
1	Tastfeld Ein/Aus für die Grillfläche
2	Tastfelder — und +
3	zweistellige Anzeige Heizzone vorn
4	zweistellige Anzeige Heizzone hinten

Tab. 2-11 Bedienfelder der Grillfläche

ANZEIGEN GRILLFLÄCHE (TEPPAN YAKI)

Die 7-Segment-Anzeigen der Grillfläche zeigen je nach Betriebszustand die in Tabelle 2-12 aufgeführten Ziffern bzw. Symbole an:

Anzeige	Beschreibung
_ L c o	Einschaltsequenz
_H =H ≡H	Restwärme > 100, 150, 200° C
H	Restwärme größer 60° C
H <> 0	Restwärme vorhanden, Grillfläche ist eingeschaltet
0	Grillfläche eingeschaltet, keine Heizzone gewählt
,0	vordere Heizzone aktiviert
'0	hintere Heizzone aktiviert
1 bis 12	Grillstufe
_ = ≡	Heizzone wird aufgeheizt
n 3	Heizzonen gekoppelt (nur bei Geräten mit 2 Heizzonen – Beispiel: Grillstufe 3)
Lo	Kindersicherung eingeschaltet
LH	Kindersicherung eingeschaltet, Restwärme vorhanden
SE	Service-Menü aktiviert
P1 ...	Service-Menüpunkte 0 bis 7
on / oF	Preset-Funktion eingeschaltet (on), ausgeschaltet (of(f)
St	aktuelle Preset-Einstellungen wurden gespeichert
E + (Ziffer)	Fehlermeldung

Tab. 2-12 Symbole/Anzeigen der Grillfläche

GRILLSTUFEN GRILLFLÄCHE

Die Grillstufen der Grillfläche sind festen Temperaturen zugeordnet. Insgesamt 12 Grillstufen stehen Ihnen für die Zubereitung Ihrer Speisen zur Verfügung (siehe Tabelle).

Stufe	Temperatur	Stufe	Temperatur
0	0° C	7	170° C
1	60° C	8	180° C
2	100° C	9	190° C
3	120° C	10	200° C
4	140° C	11	210° C
5	150° C	12	220° C
6	160° C		

Tab. 2-13 Grillstufen der Grillfläche

AUFHEIZ- UND ABKÜHLZEITEN

Das für die Grillfläche eingesetzte Mehrschichtmaterial speichert die Wärme sehr lange. Die folgende Tabelle gibt die ungefähren Aufheiz- und Abkühlzeiten wieder.

Vorgang	Temperatur	Dauer
Aufheizen	auf 180° C	ca. 9 min
Abkühlen	von 180 auf 100° C	ca. 45 min
Abkühlen	von 180 auf <60° C	ca. 90 min

Tab. 2-14 Aufheiz- und Abkühlzeiten der Grillfläche

KOCHSTUFEN INDUKTIONSKOCHFELD

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über typische Kochsituationen und die dafür geeigneten Kochstufen. Hierbei handelt es sich um Richtwerte, die je nach Art und Aufbau des Kochgeschirrs leicht variieren können.

Stufe	Anwendbar für
I	Schokolade schmelzen
II	Speisen warmhalten
III	Simmern
1 – 2	Butter schmelzen, Gelatine auflösen,
3 – 4	Flüssigkeiten in geringen Mengen erwärmen, Warmhalten von leicht anbrennbaren Gerichten, Milchbrei kochen, Teigwaren quellen lassen
5 – 6	Flüssige oder dickflüssige Gerichte erwärmen, Eier zubereiten, Obst dünsten, tiefgefrorene Speisen auftauen, Fisch oder Gemüse dünsten, Eintöpfe kochen, Cremes oder Saucen abschlagen
7 – 8	Schonendes Braten (Eier, Bratwurst, Fisch, Fleisch), Braten (Kartoffeln, Omelett)
9	Ankochen, Flüssigkeiten in großen Mengen kochen, scharfes Anbraten von Fleisch
P I/II	Schnelles Erhitzen von Wasser

Tab. 2-15 Kochstufen Induktionskochfeld

VOREINSTELLUNGEN (PRESETS) GRILLFLÄCHE

Eine Reihe von Voreinstellungen gibt Ihnen die Möglichkeit, die Funktionsweise der Grillfläche Ihren Anforderungen anzupassen.

Die folgende Tabelle führt die zur Verfügung stehenden Presets auf und beschreibt deren Funktion.

Preset	Beschreibung	Wert (Vorgabe)	Beschreibung
P 1	Kindersicherung	on / (oF)	Schaltet die Kindersicherung dauerhaft ein (on) oder aus (oF)
P2	Touch-Empfindlichkeit	0 / (1) / 2	Ändert die Empfindlichkeit der Touch-Bedienung: 0 = Weniger empfindlich 1 = Normal 2 = Empfindlicher
P3	Grillstufe Direktwahl	(8) / 10	Legt fest, welche Temperaturstufe bei gleichzeitiger Betätigung von + und – eingestellt wird (180° C oder 200° C)
P4	Signalton Grillstufe erreicht	(on) / oF	Schaltet den Signalton (dreimaliger Peepton) bei Erreichen der Soll-Grillstufe (nur Aufheizen) ein (on) oder aus (oF).
P5	Tastentöne	(on) / oF	Schaltet den bei Betätigung einer Taste ertönenden Signalton ein (on) oder aus (oF).
P6	Demo-Mode	on / (oF)	Schaltet den Demo-Modus ein (on) oder aus (oF). Im Demo-Modus sind alle Funktionen bedienbar. Das Gerät heizt die Grillfläche jedoch nicht auf.
P7	Reset	rE	Setzt alle Presets auf die Werkseinstellung (Werte in Klammern) zurück.

Tab. 2-16 Voreinstellungen der Grillfläche

SCHUTZFUNKTIONEN

Die Geräte sind mit einer Reihe von Schutzfunktionen ausgestattet, die eine Überhitzung des Geräts verhindern.

SCHUTZFUNKTIONEN KOCHFELD

Wenn eine Kochzone lange in Betrieb ist, werden die Speisen sehr heiß. Insbesondere Öle und Fette können sich ab einer bestimmten Temperatur von allein entzünden. Um diese Gefahr zu verhindern und um die Leistungs- und Steuerelektronik des Kochfelds vor Überhitzung zu schützen, ist das Kochfeld mit folgenden Funktionen zum automatischen Begrenzen der Temperatur ausgestattet:

AUTOMATISCHE ZEITABSCHALTUNG

Wenn eine Kochzone zu lange eingeschaltet ist, wird diese automatisch abgeschaltet. Die Zeit bis zum Abschalten hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, desto eher wird die Kochzone ausgeschaltet.



GEFAHR!

Feuergefahr bei zu langem Betrieb! Wenn Sie die Timer-Funktion nutzen, kann die Zeit bis zum automatischen Abschalten überschritten werden.

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Timer-Betriebs nicht unbeobachtet.

Die ungefähre Zeit bis zum Abschalten der Kochzone finden Sie in der Tabelle 2-17:

Leistungsstufe	~ Abschaltzeit (in Stunden)
I, II, III	2
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P I / II	10 Minuten

Tab. 2-17 Automatische Abschaltzeiten

Wenn eine Kochzone abgeschaltet wird, hören Sie einen Signalton.

- ▶ Um das Kochen fortzusetzen, schalten Sie die Kochzone wieder ein.
- ▶ Wenn Sie die Kochzone berühren wollen, warten Sie, bis das Symbol H nicht mehr angezeigt wird.

Die Kochzone ist dann ausreichend abgekühlt.

ÜBERTEMPERATUR AN DER KOCHZONE

Die Temperaturen sämtlicher Kochzonen werden während des Betriebs überwacht. Registriert

die Schutzelektronik eine zu hohe Temperatur in der Induktionsspule oder der dazugehörigen Leistungs- und Steuerelektronik, werden je nach Betriebszustand automatisch folgende temperaturreduzierende Maßnahmen ergriffen.

- Ist an der betreffenden Kochzone die Power-Funktion aktiviert, wird diese Funktion ausgeschaltet.

  Die Kochzone heizt mit der zuletzt eingestellten Kochstufe weiter.

- Die Kochstufe an der Kochzone wird reduziert.
- Die Kochzone wird ausgeschaltet.

▶ Warten Sie, bis sich die Kochzone ausreichend abgekühlt hat (Anzeige H erlischt).

▶ Schalten Sie die Kochzone wieder ein.

ÜBERTEMPERATUR IM KOCHFELD

Neben den einzelnen Kochzonen wird auch das Kochfeld als Ganzes permanent auf Übertemperatur überwacht.

- Wird die Leistungs- oder die Steuerelektronik des Kochfelds nicht ausreichend gekühlt (falscher Einbau, Ausfall oder mangelnde Luftzufuhr des Lüfters), schaltet sich das Kochfeld vollständig ab und zeigt eine Fehlermeldung an.

▶ Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.

▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

▶ Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

ⓘ Sollte sich die Abschaltung von Kochzone oder Kochfeld auch nach Beseitigung der infrage kommenden Ursachen wiederholen, kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.

SCHUTZFUNKTIONEN GRILLFLÄCHE

Wie das Kochfeld, verfügt auch die Grillfläche über eine Reihe von Temperaturüberwachungsfunktionen.

ÜBERTEMPERATUR DER ELEKTRONIK

Die Temperatur der Leistungs- und Steuerelektronik wird permanent überwacht. Folgende Situationen können auftreten:

- Überschreitet die Temperatur der Leistungs- oder Steuerelektronik einen bestimmten Wert, wird die Grillfläche abgeschaltet und es erscheint eine Fehlermeldung (siehe Anhang B).

  Warten Sie, bis das Symbol H, in der für die Grillfläche zuständigen Anzeige, nicht mehr angezeigt wird.

▶ Schalten Sie die Grillfläche wieder ein.

ⓘ Erscheint die Fehlermeldung erneut, kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundendienst.

ÜBERTEMPERATUR GRILLFLÄCHE

Eine von der Elektronik völlig unabhängige arbeitende elektromechanische Übertemperaturbegrenzung, schaltet die Grillfläche bei einer drohenden Überhitzung in jedem Fall zuverlässig ab.

Tritt dieser Fehler auf, lassen Sie die Grillfläche ausgeschaltet und kontaktieren Sie umgehend den Kundendienst.

AUTOMATISCHE ZEITABSCHALTUNG

Die Grillfläche wird 2,5 Stunden nach dem Einschalten automatisch abgeschaltet.

ⓘ Die Grillfläche wird auch dann abgeschaltet, wenn Sie innerhalb der zwei Stunden die Einstellungen für die Grillfläche geändert haben.

- ▶ Um das Kochen auf der Grillfläche fortzusetzen, schalten Sie die Grillfläche einfach wieder ein.

ABSCHALTEN DER KOCHZONEN/GRILLFLÄCHE BEI VERSCHMUTZTEN TASTFELDERN

Diese Funktion wird ausgelöst, wenn zwei oder mehr Tastfelder durch Flüssigkeiten, Speisen oder andere Gegenstände bedeckt sind.

Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

- ▶ Entfernen Sie die Gegenstände, Speisen oder Flüssigkeiten.
- ▶ Reinigen Sie das Bedienfeld.
- ▶ Um die Kochzone bzw. die Grillfläche wieder einzuschalten, drücken Sie das Tastfeld ⏀.

AUTOMATISCHE KOCHZONENAUSWAHL

Bei der Auswahl des passenden Sliders hilft Ihnen die automatische Kochzonenauswahl. Schalten Sie das Kochfeld ein, werden alle verfügbaren Slider abgedunkelt und mit einer „0“ in der jeweiligen 7-Segmentanzeige angezeigt:

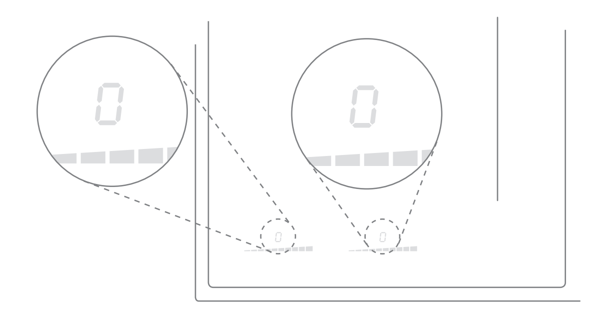


Abb. 2-9 Kochfeld direkt nach dem Einschalten

Stellen Sie nun einen Topf auf das Kochfeld, wird die 7-Segmentanzeige des passenden Sliders in voller Helligkeit angezeigt (Abbildung 2-9).

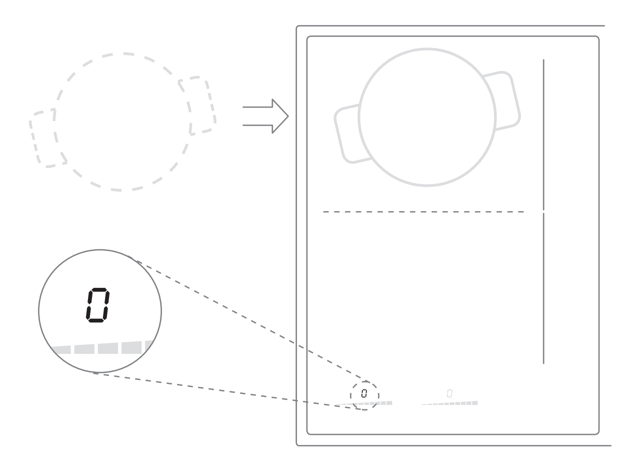


Abb. 2-9 Automatische Kochzonenauswahl

Nun können Sie mit diesem Slider die gewünschte Kochstufe einstellen (siehe Kapitel 3).

Diese Funktion funktioniert auch beim Verschieben des Topfes auf dem Kochfeld (siehe Abbildung 2-10).

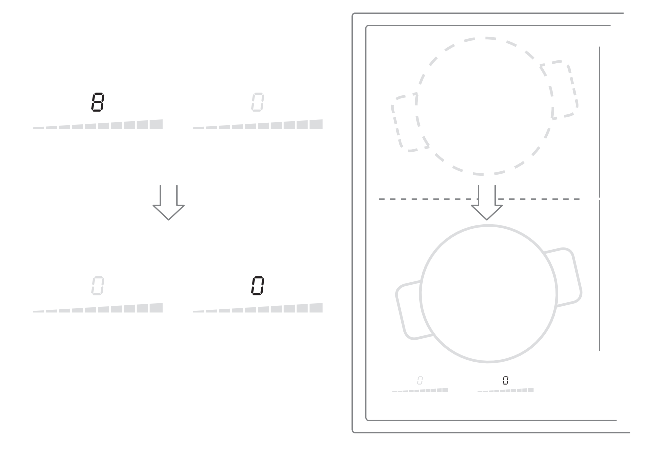
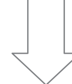


Abb. 2-10 Automatische Kochzonenauswahl

KOCHFELD

Einschalten



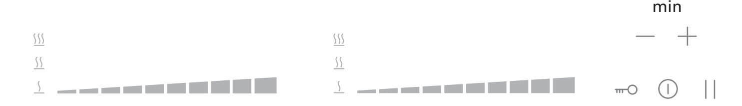


ANZEIGE DIREKT NACH EINSCHALTEN

Wok



2er Kochfeld



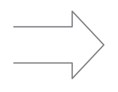
4er Kochfeld

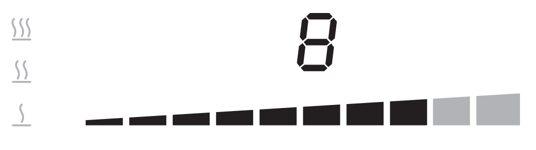


KOCHSTUFE ERHÖHEN

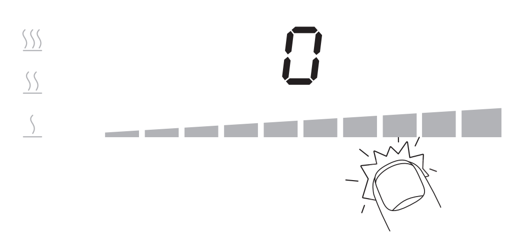
SLIDEN

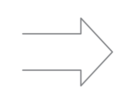


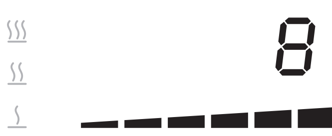




DIREKTWAHL

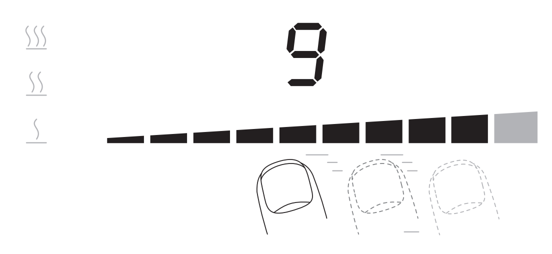


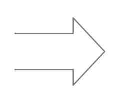


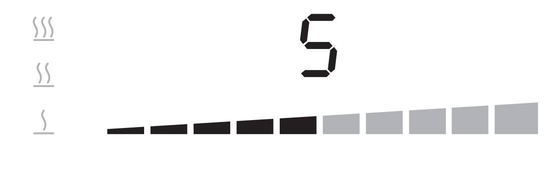


KOCHSTUFE VERRINGERN

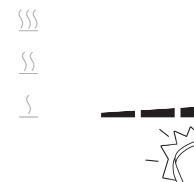
SLIDEN



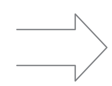


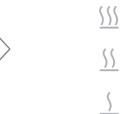


DIREKTWAHL





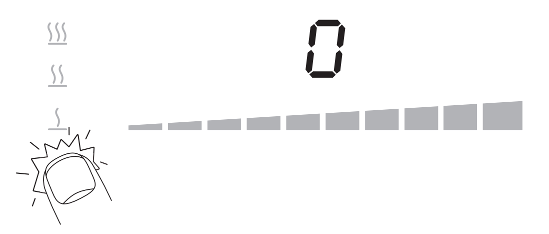
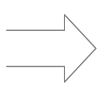




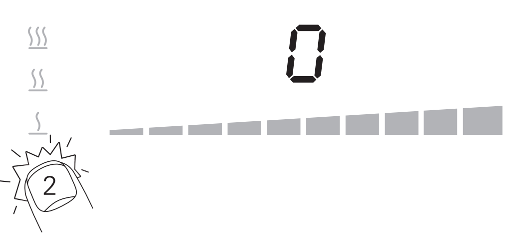


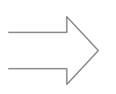
WARMHALTESTUFEN

42°C (⌇)

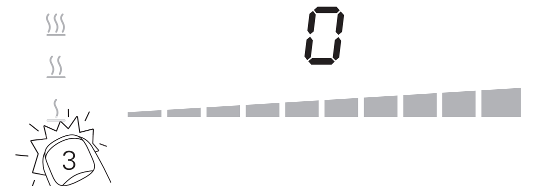



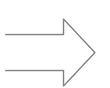

70°C (⌇⌇)





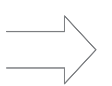
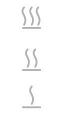

94°C (⌇⌇⌇)





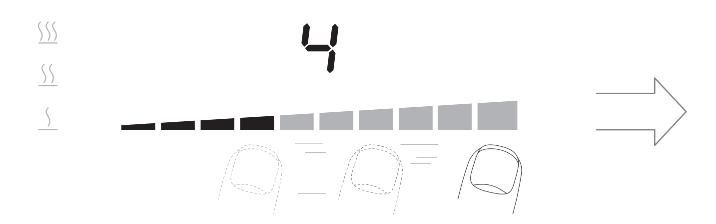

OFF

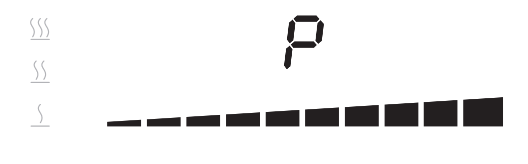


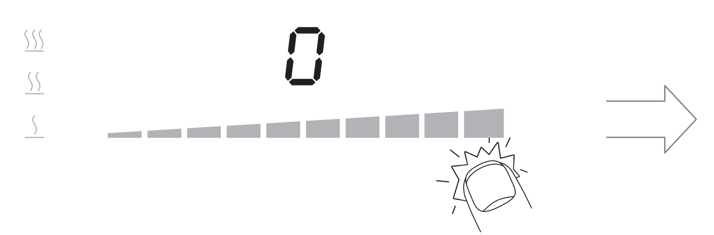
POWER-STUFE (BOOSTER)

STUFE I (SLIDEN)



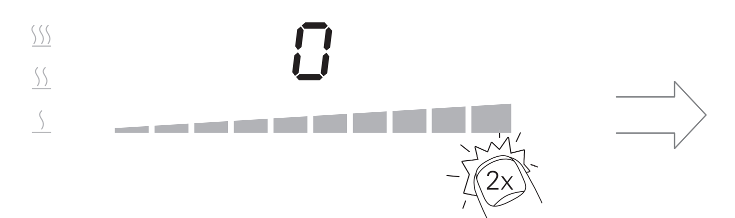


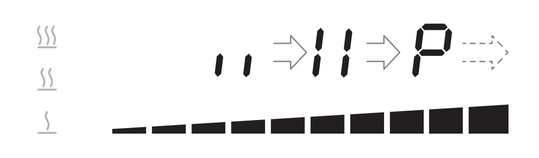
STUFE I (DIREKTWAHL)





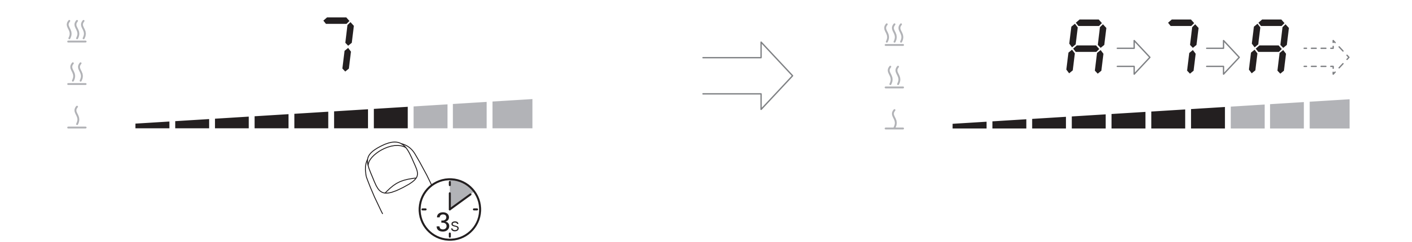
STUFE II (DIREKTWAHL)





ANKOCHAUTOMATIK

(BEISPIEL: FORTKOCHSTUFE 7)



ANKOCHZEITEN

Fortkochstufe	Ankochzeit ca. (min:sek)
1	0:45
2	2:30
3	3:45
4	5:15
5	6:45
6	2:00
7	2:45
8	3:30

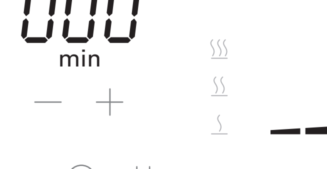
Die Ankochautomatik dient dazu, Wasser zunächst zum Kochen zu bringen (Ankochzeit) und danach den Kochvorgang mit der eingestellten Fortkochstufe fortzuführen. Ein typisches Beispiel ist das Kochen von Kartoffeln.

Ändern Sie die Kochstufe nachdem Sie die Ankochautomatik aktiviert haben, wird die Ankochautomatik abgeschaltet. Um die Ankochautomatik mit der geänderten Stufe wieder zu aktivieren, gehen Sie wie oben beschrieben vor.

TIMER KOCHZONE

AUSWAHL KOCHZONE







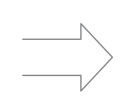
❶






❷

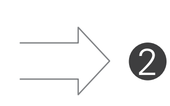






❸



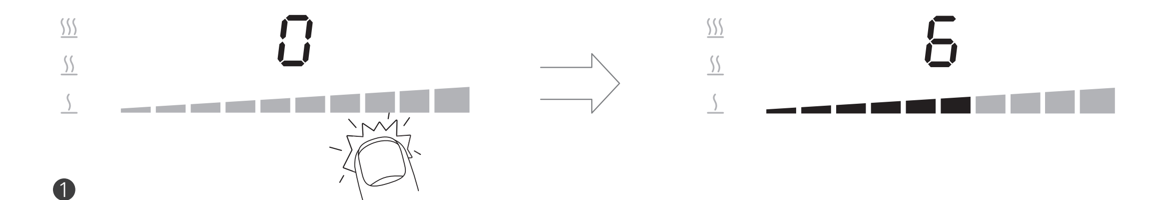


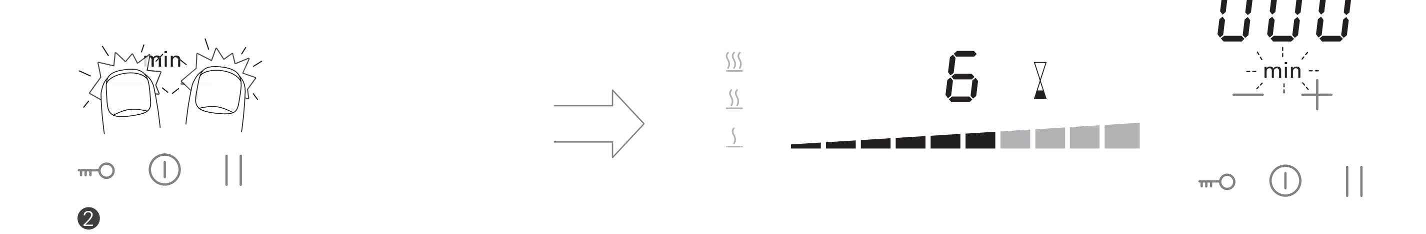
❷

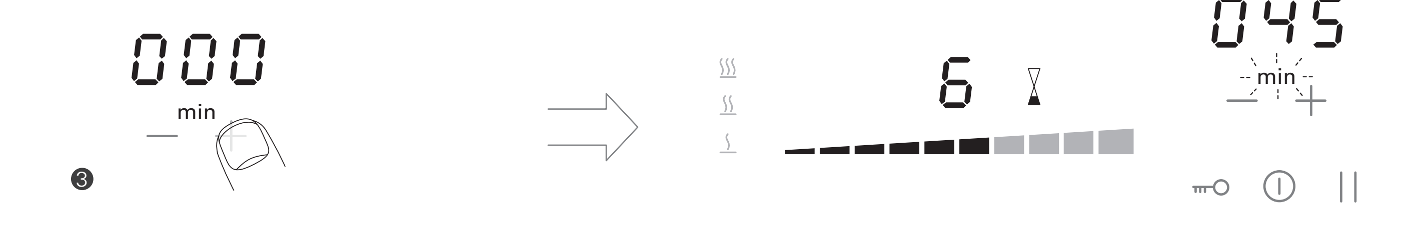
Durch Drücken der Tasten + und — schalten Sie die Timer-Funktion von einer Kochzone zur nächsten. Voraussetzung dafür ist, dass an der Kochzone eine Stufe größer 0 eingestellt ist. Ansonsten wird der Timer global als „Eieruhr“ verwendet.

TIMER KOCHZONE

EINSCHALTEN (BEISPIEL: TIMERZEIT VON 45 MINUTEN BEI LEISTUNGSSTUFE 6)









TIMER KOCHZONE

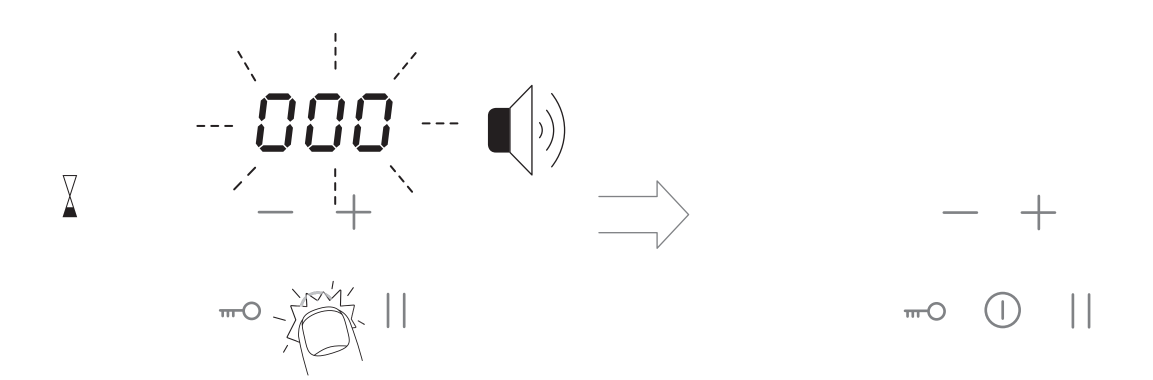
TIMERZEIT ÄNDERN (BEISPIEL: TIMER-RESTZEIT 9 MIN + 15 MIN)



TIMER-ZEIT BEI 60 MIN STARTEN UM EINE TIMERZEIT VON 45 MIN EINZUSTELLEN

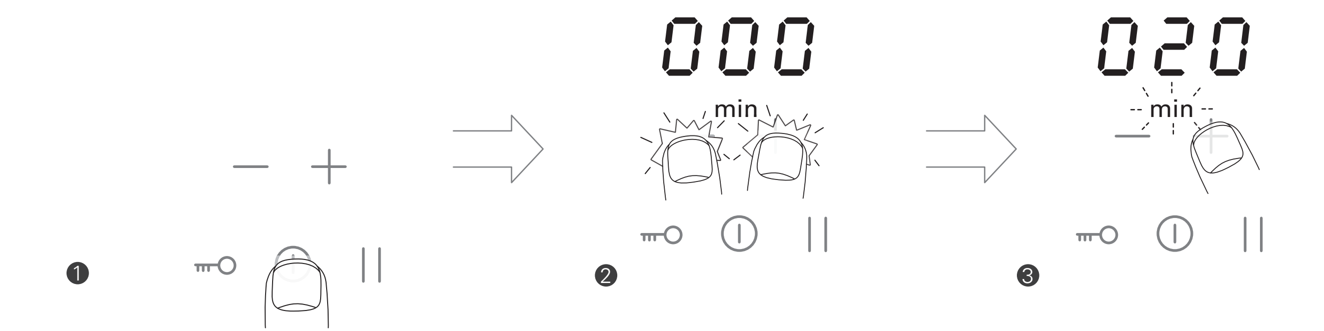


TIMER-ALARM AUSSCHALTEN

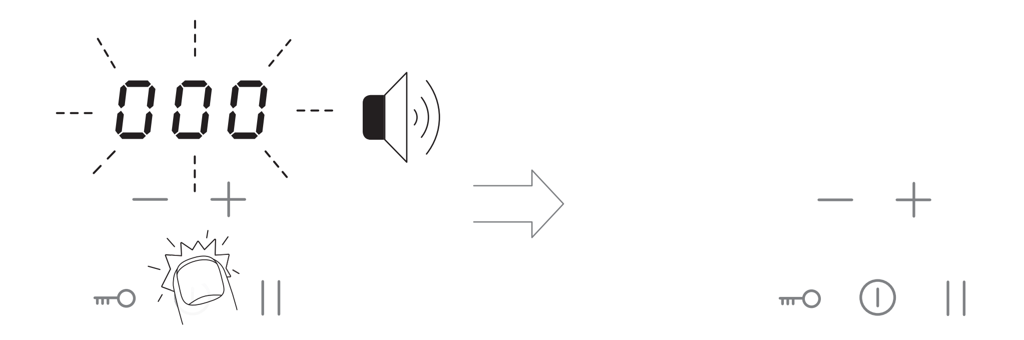


TIMER ALS EIERUHR

TIMER-ZEIT EINSTELLEN (BEISPIEL: TIMER-ZEIT 20 MIN)



TIMER-ALARM AUSSCHALTEN



Die Eieruhr kann nur genutzt werden, wenn keine der Kochzonen aktiv ist.

Verwenden Sie den Timer als „Eieruhr“, werden keinerlei Schaltvorgänge ausgelöst. Die Eieruhr ist eine reine Zeitfunktion.

MEMORY-FUNKTION / RECALL

KOCHFELDEINSTELLUNGEN WIEDERHERSTELLEN, NACH UNGEWOLLTEM AUSSCHALTEN

Timer-Betrieb

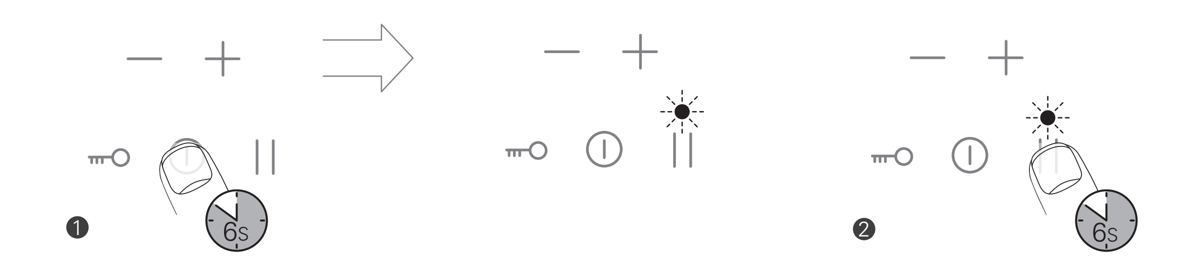
8

6

045

min





Wiederhergestellter Timer-Betrieb

8

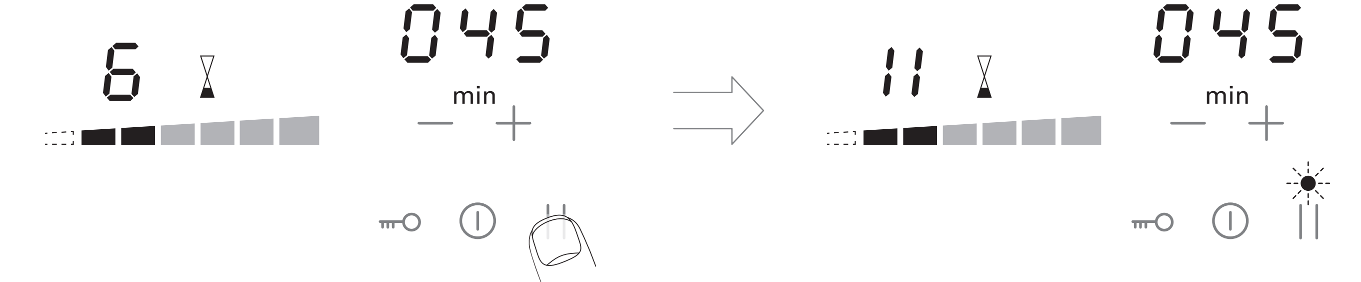
6

045

min

PAUSE-FUNKTION

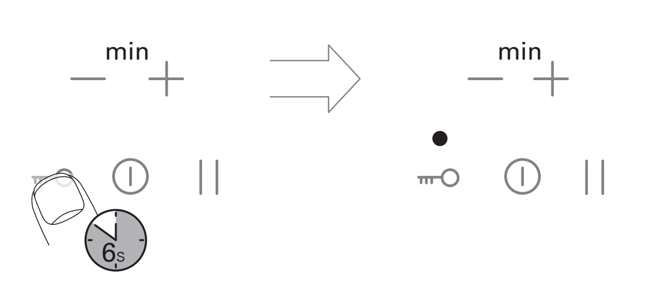
AKTIVIEREN



DEAKTIVIEREN

KINDERSICHERUNG

AKTIVIEREN



Nach Aktivieren der Kindersicherung sind alle Tasten bis auf und gesperrt. Sie können jetzt nur noch das Kochfeld ausschalten (Kindersicherung bleibt aktiv) oder die Kindersicherung wieder deaktivieren.

ACHTUNG: Auch wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, bleiben sämtliche Kochzonen, gesetzte Timer aktiv und laufen mit den aktuellen Einstellungen weiter.

DEAKTIVIEREN

min

6s

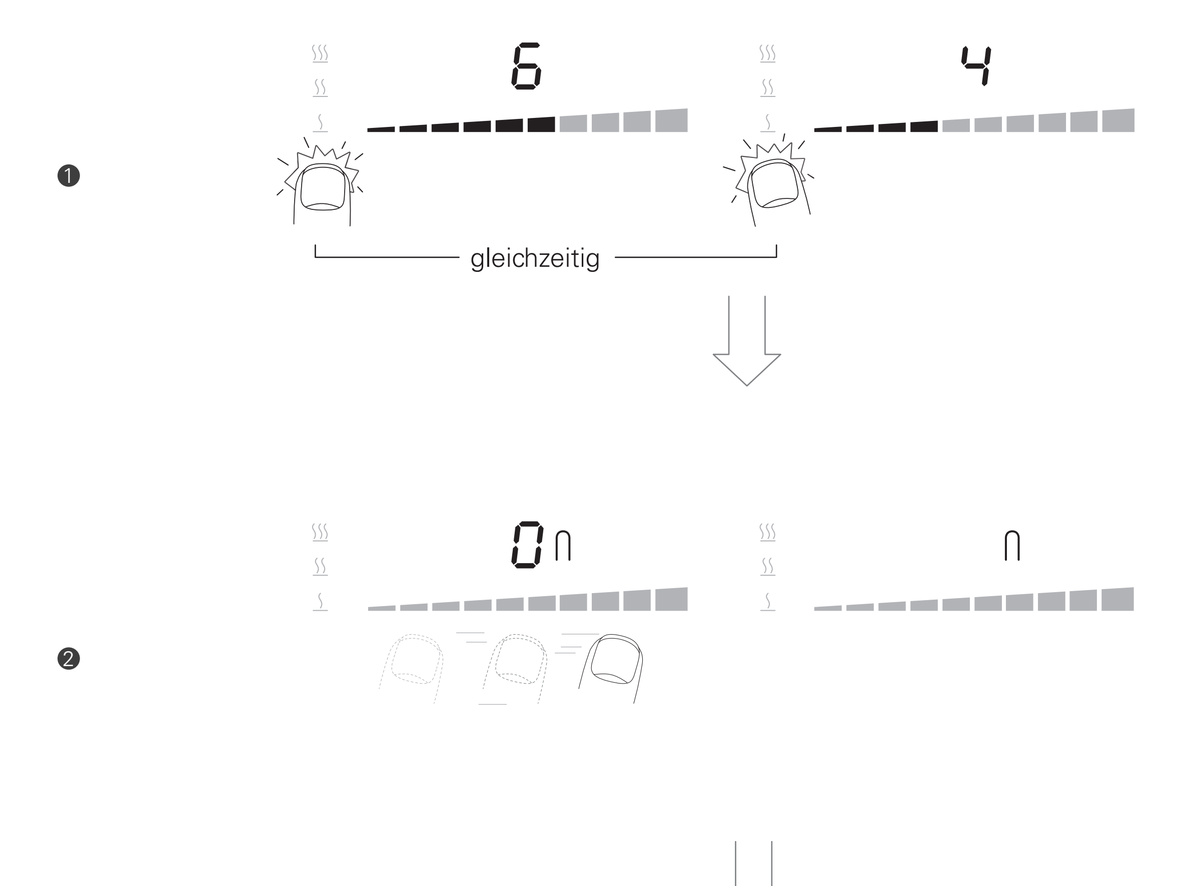
min

BRIDGE-FUNKTION

AKTIVIEREN

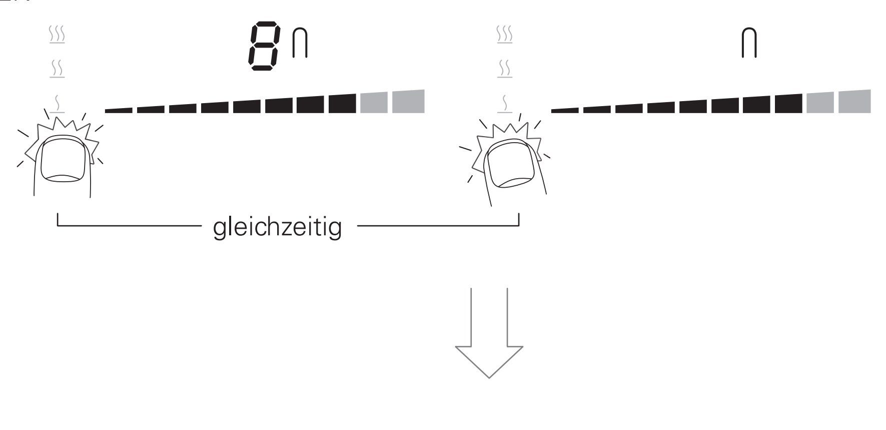
❶

❷



BRIDGE-FUNKTION

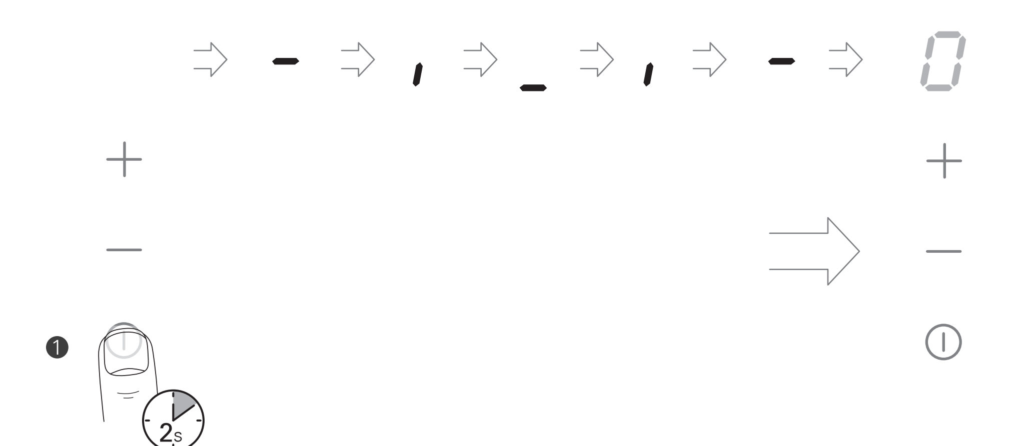
DEAKTIVIEREN

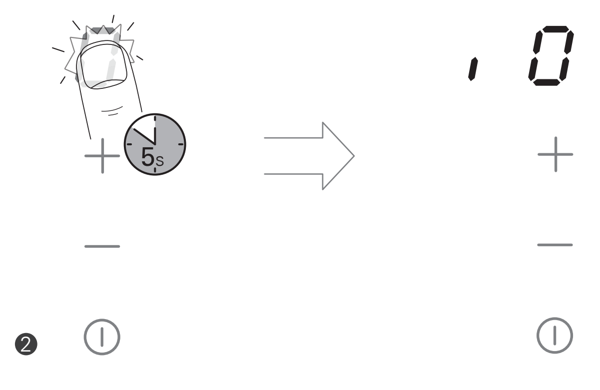




Bei aktiver Bridge-Funktion steht die Power-Stufe nicht zur Verfügung.

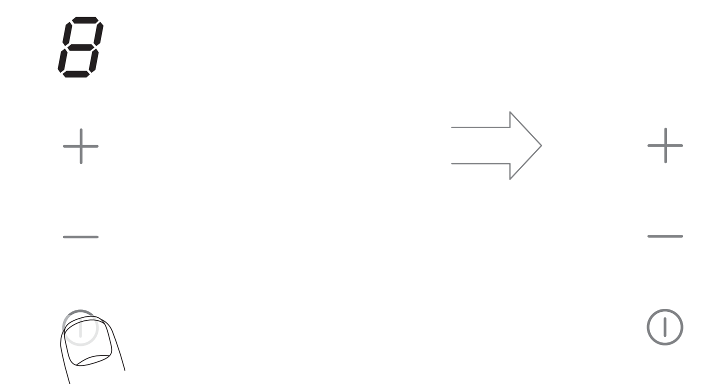
EINSCHALTEN





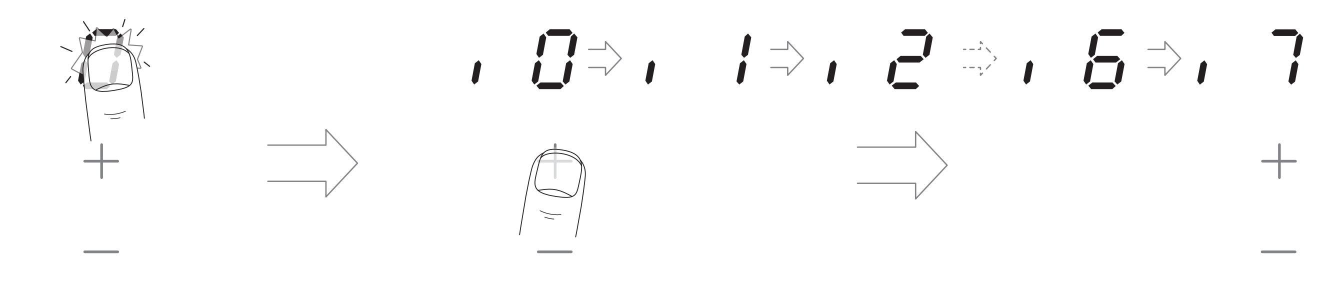
Spätestens 5 Sekunden nach dem Einschalten müssen Sie die Heizzone anwählen und eine Grillstufe einstellen. Ansonsten wird das Gerät wieder ausgeschaltet.

GERÄT AUSSCHALTEN

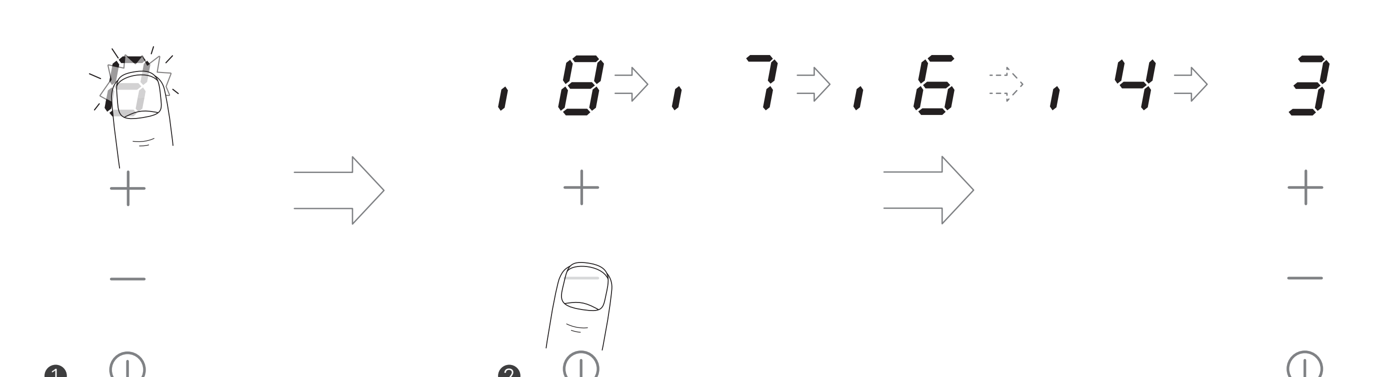


GRILLSTUFE EINSTELLEN

ERHÖHEN

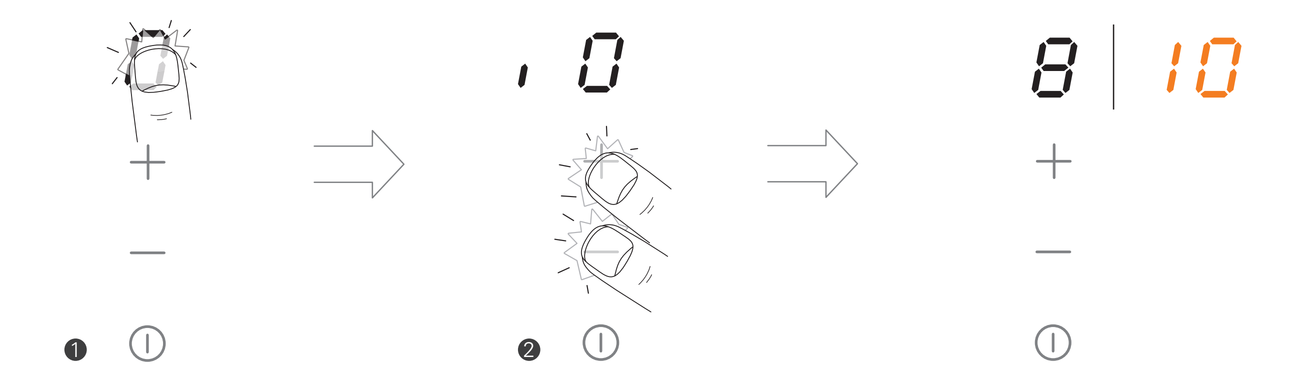


VERRINGERN

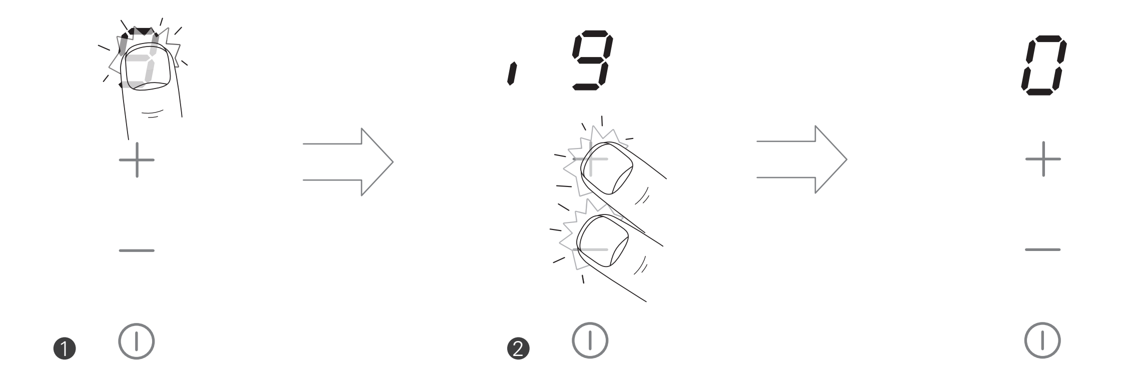


GRILLSTUFE ÜBER DIREKTWAHL EINSTELLEN

DIREKTWAHL GRILLSTUFE 8 / 10 (ÜBER SERVICE-MENÜ EINSTELLBAR)

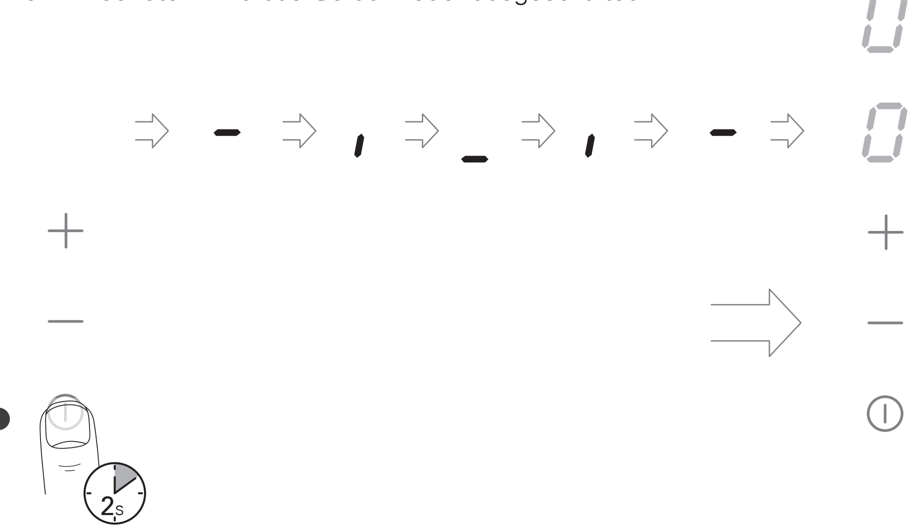


DIREKTWAHL GRILLSTUFE 0

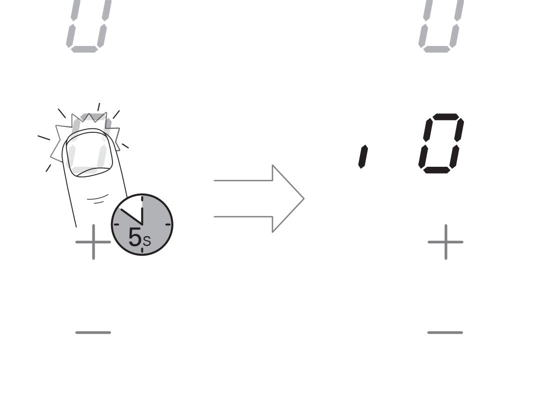


EINSCHALTEN UND ANWÄHLEN

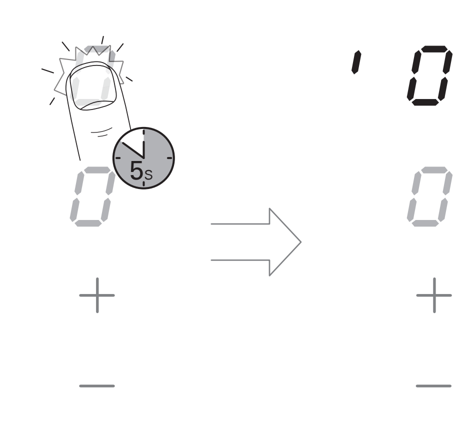
Spätestens 5 Sekunden nach dem Einschalten müssen Sie eine Heizzone anwählen und eine Grillstufe einstellen. Ansonsten wird das Gerät wieder ausgeschaltet.



❶



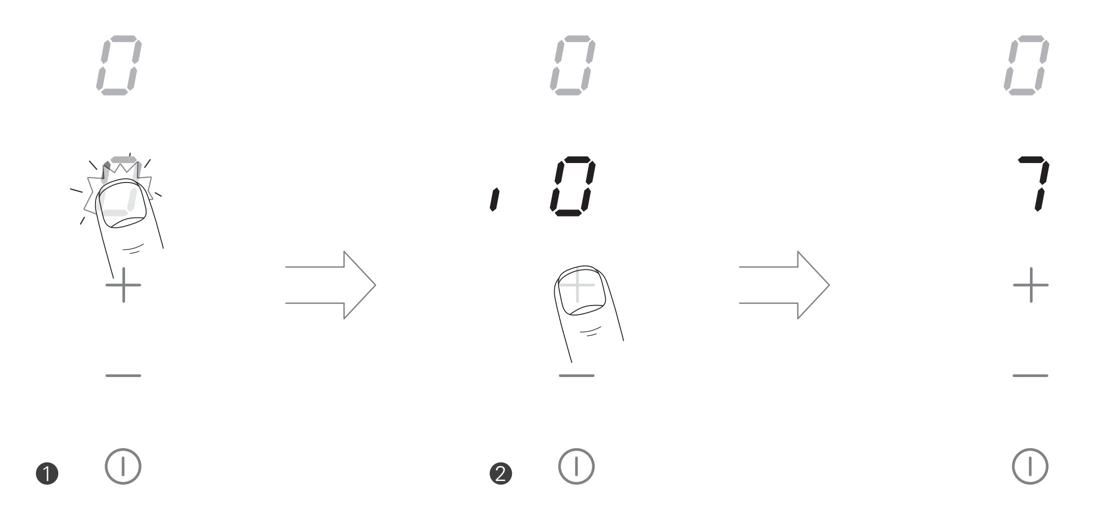
ODER



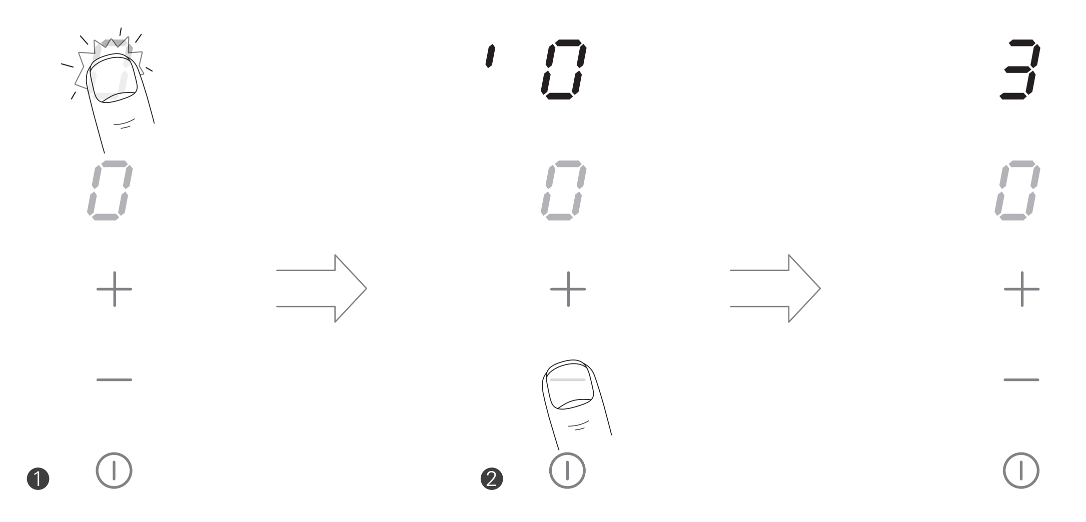
❷

GRILLSTUFE EINSTELLEN

GRILLSTUFE ERHÖHEN (BEISPIEL: GRILLSTUFE 7 VORDERE HEIZZONE)

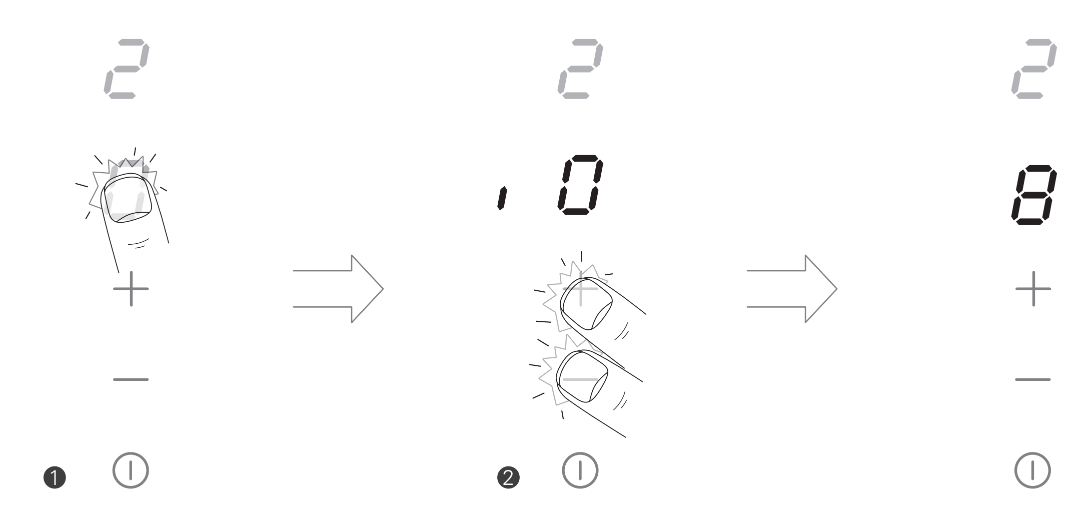


GRILLSTUFE ERHÖHEN (BEISPIEL: VON GRILLSTUFE 7 HINTERE HEIZZONE AUF 3)

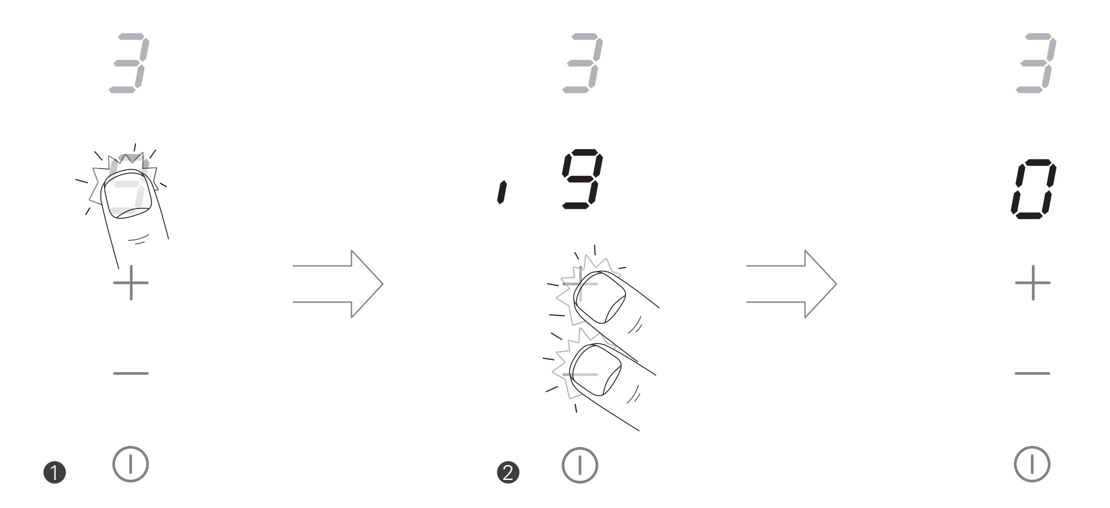


GRILLSTUFE ÜBER DIREKTWAHL EINSTELLEN

DIREKTWAHL GRILLSTUFE 8 (GRILLSTUFE 10 ÜBER SERVICE-MENÜ EINSTELLBAR)

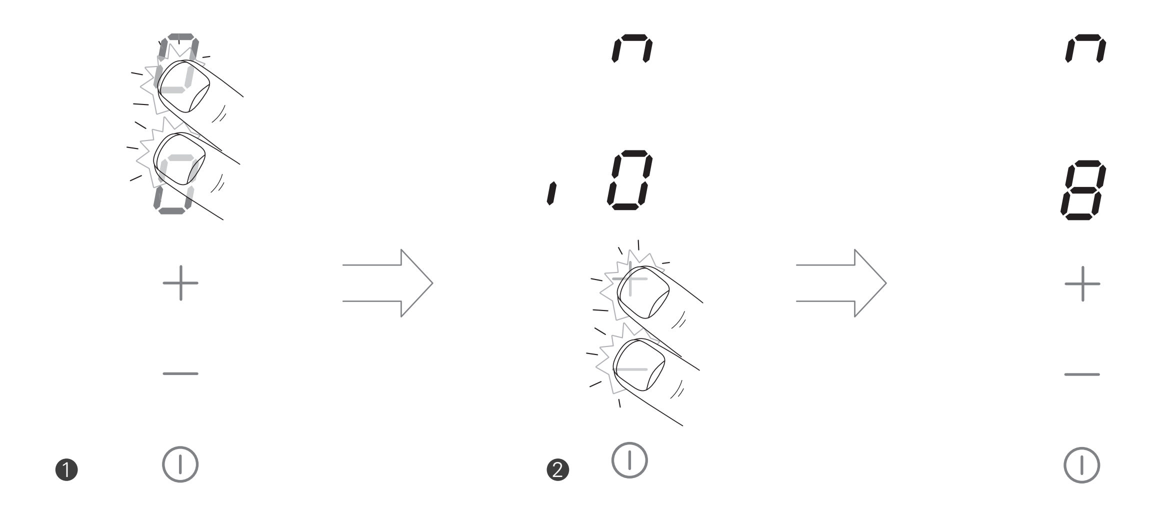


DIREKTWAHL GRILLSTUFE 0

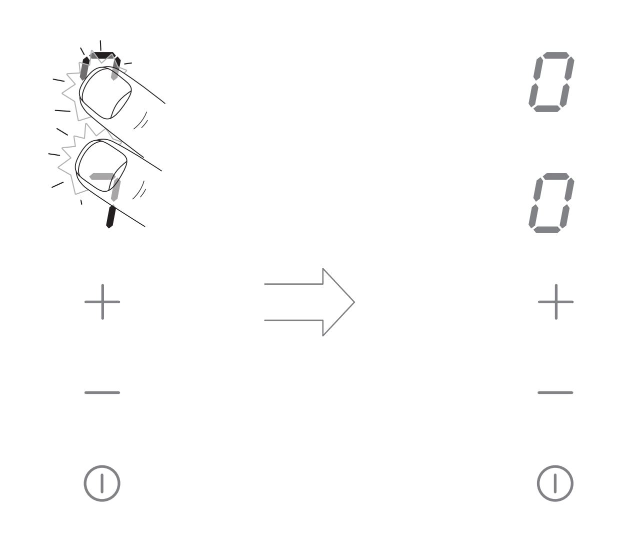


BRIDGE-FUNKTION (NUR BEI GERÄTEN MIT ZWEI HEIZZONEN VERFÜGBAR)

HEIZZONEN KOPPELN UND EINSTELLEN VON GRILLSTUFE 8



HEIZZONEN ENTKOPPELN



Gekoppelte Heizzonen werden genauso bedient, wie eine einzelne Heizzone.

Sowohl beim Koppeln als auch beim Entkoppeln der Heizzonen werden diese immer auf die Grillstufe 0 zurückgesetzt.

GERÄT AUSSCHALTEN









RESTWÄRMEANZEIGE



60 – 100° C

100 – 150° C

150 – 200° C

> 200° C

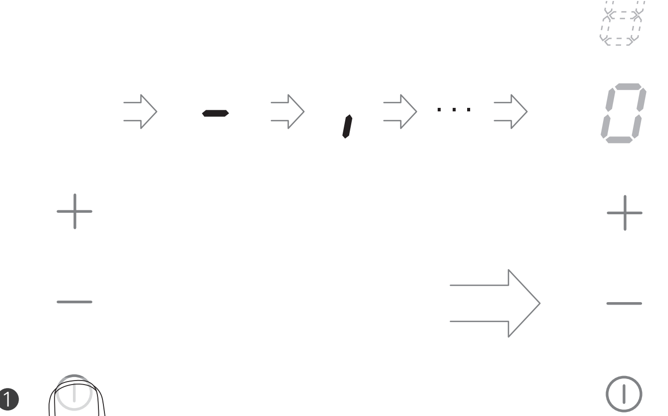
Bei Geräten mit 2 Heizzonen wird immer der höchste der beiden Restwärmewerte angezeigt. Beispiel: Heizzone 1 = 120°C, Heizzone 2 = 210:

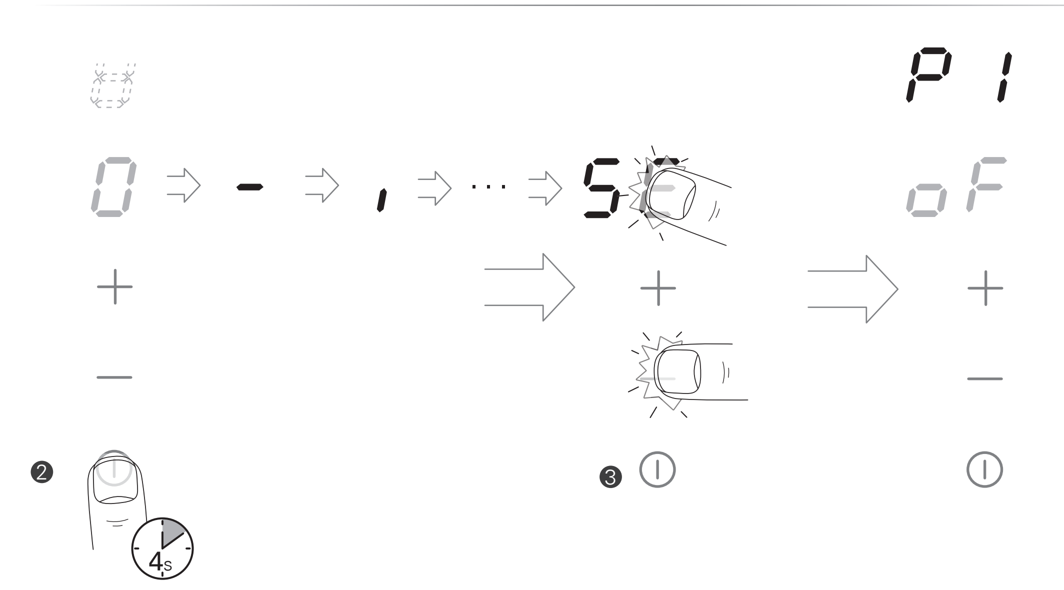


SERVICE-MENÜ

AUFRUFEN

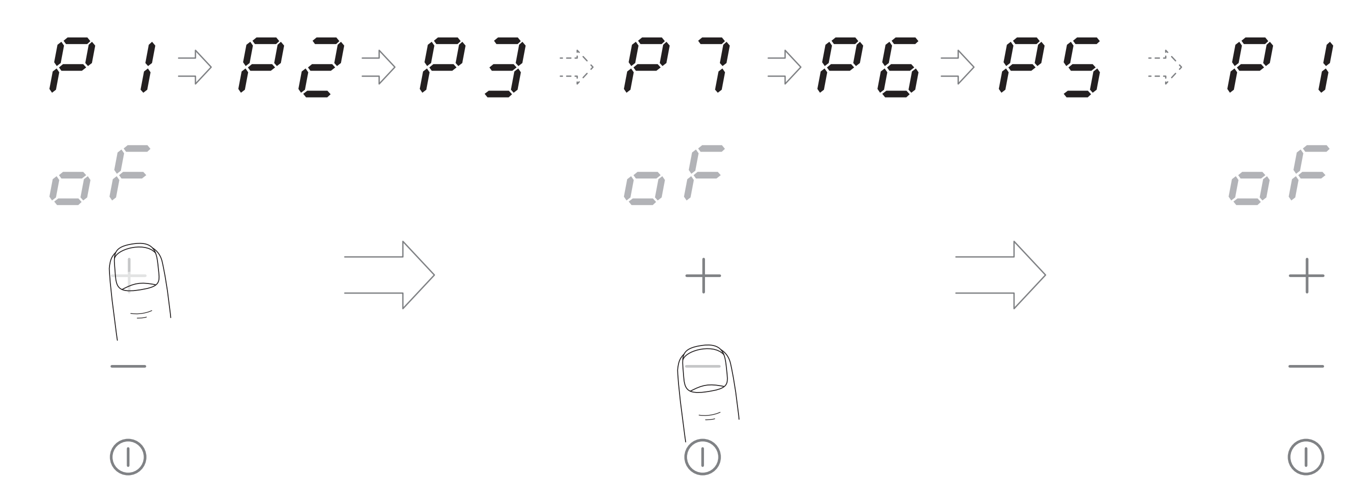
Betätigen Sie bei Anzeige von SE nicht innerhalb von 2 Sekunden die Tasten + und – gleichzeitig, schaltet sich das Gerät wieder ab.



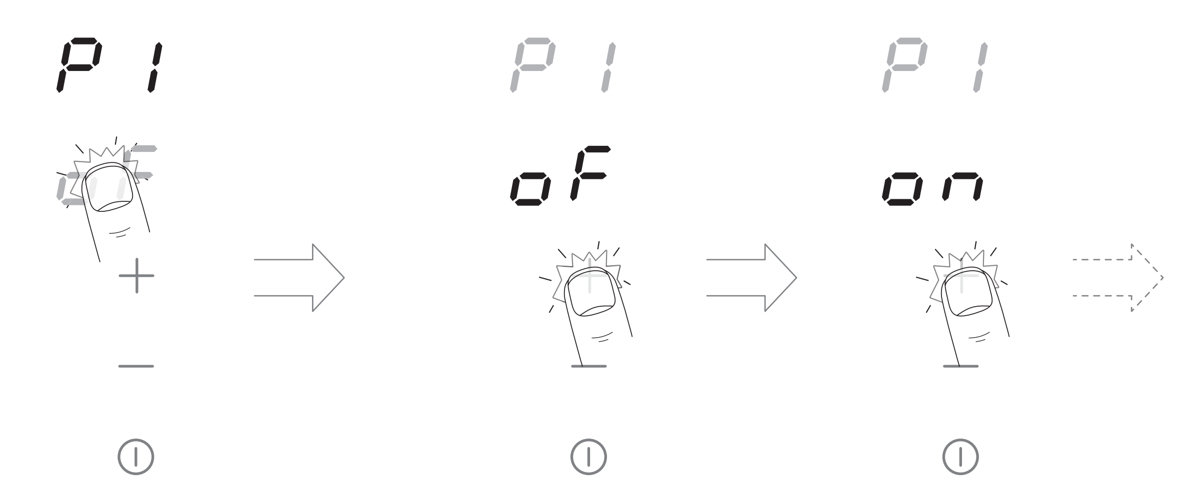


SERVICE-MENÜ

PRESET-EINSTELLUNG ANWÄHLEN (BESCHREIBUNG DER EINSTELLUNGEN SEITE 4-18)

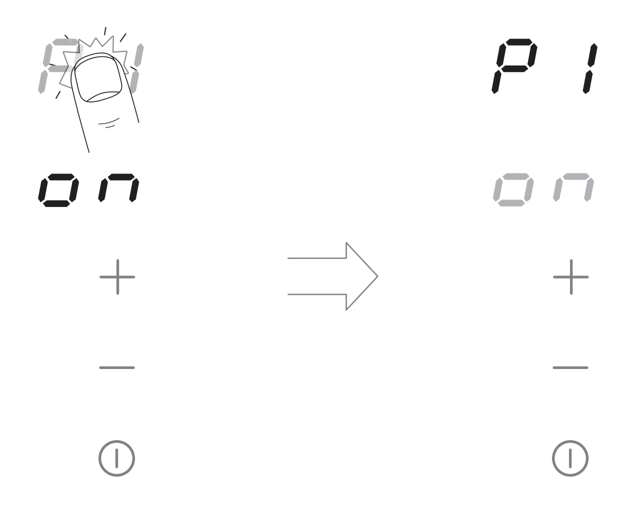


PRESET-EINSTELLUNG ÄNDERN

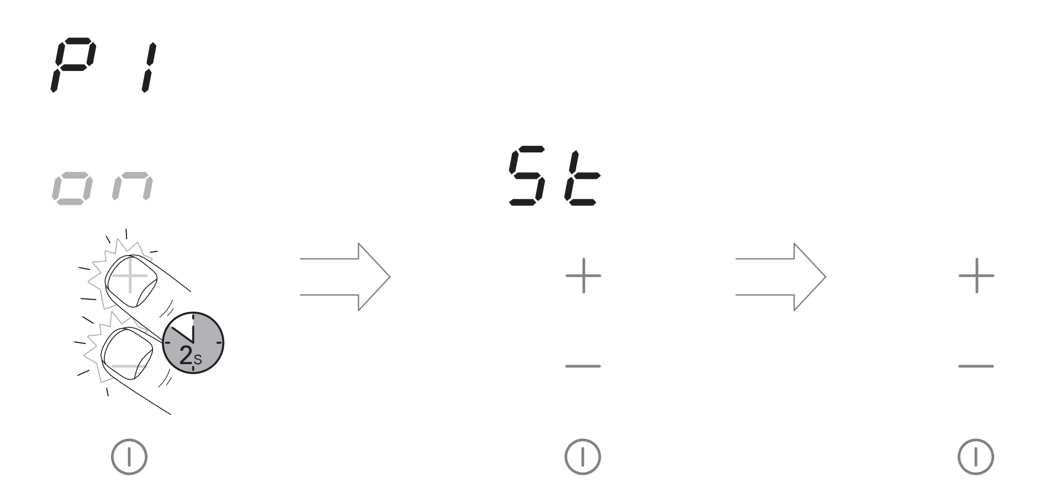


SERVICE-MENÜ

PRESET-EINSTELLUNG ÜBERNEHMEN



PRESET-EINSTELLUNG SPEICHERN UND SERVICE-MENÜ VERLASSEN



SERVICE-MENÜ

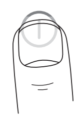
VERLASSEN, ÄNDERUNGEN VERWERFEN







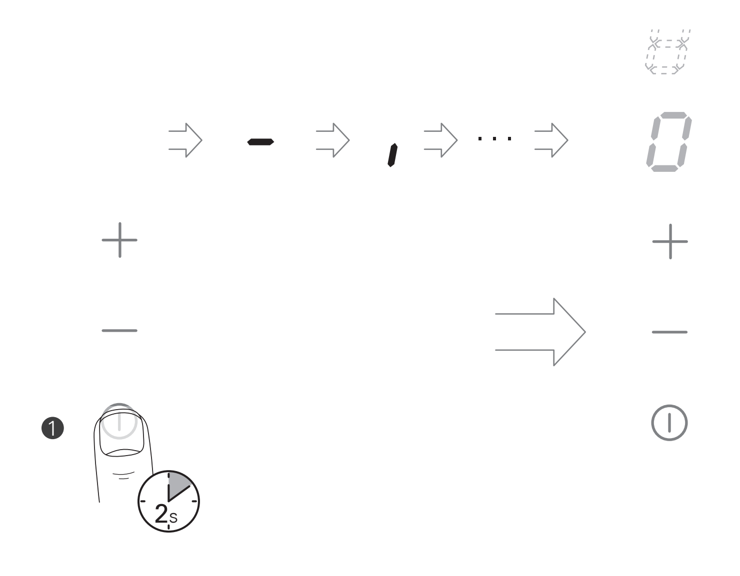


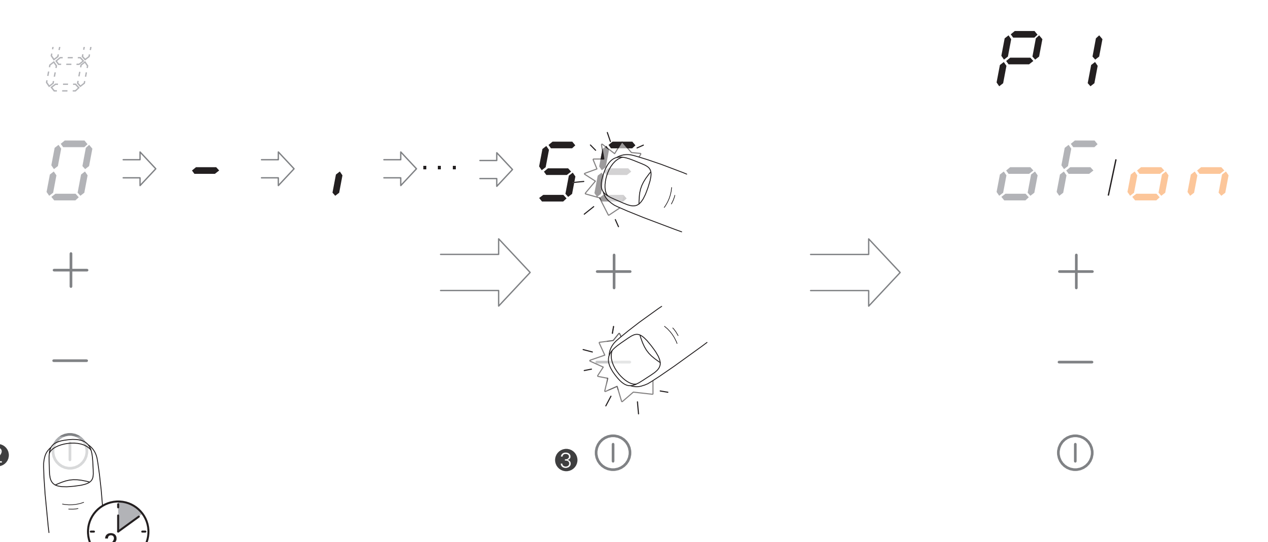




KINDERSICHERUNG

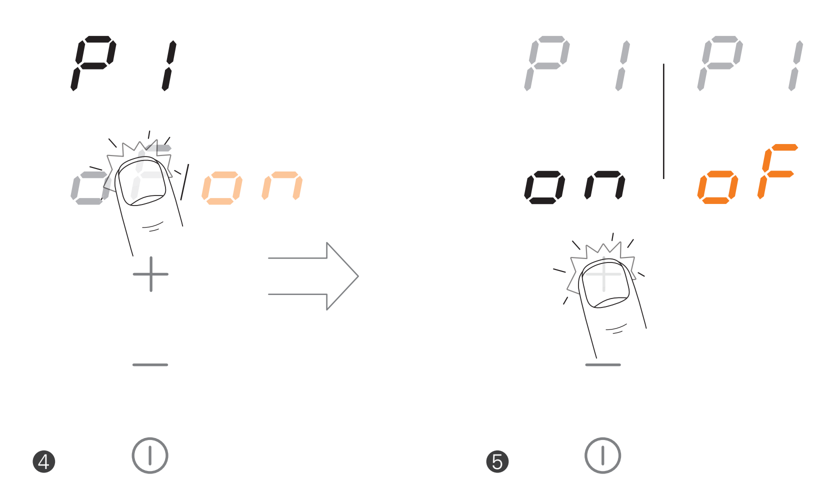
AKTIVIEREN / DEAKTIVIEREN

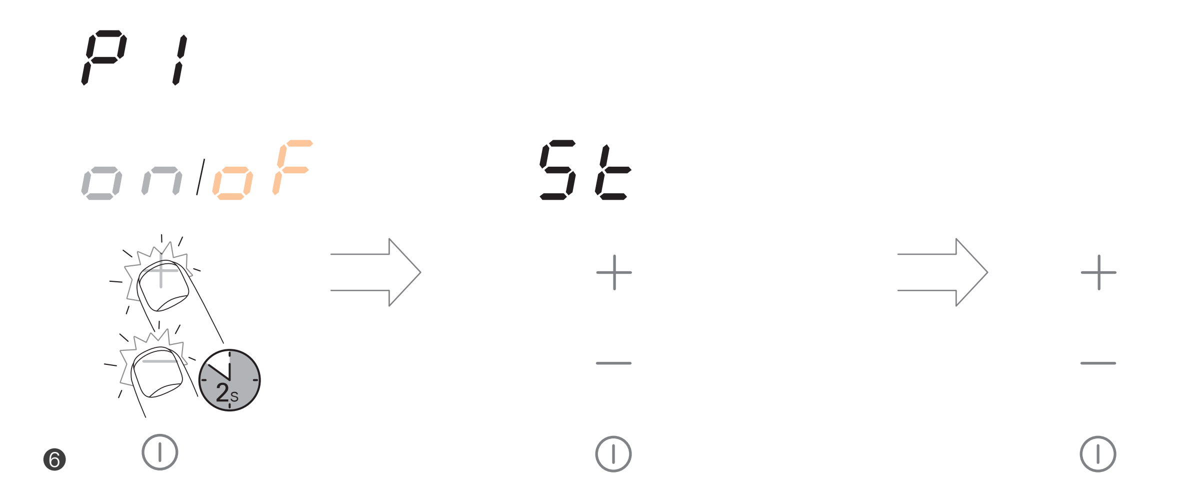




KINDERSICHERUNG

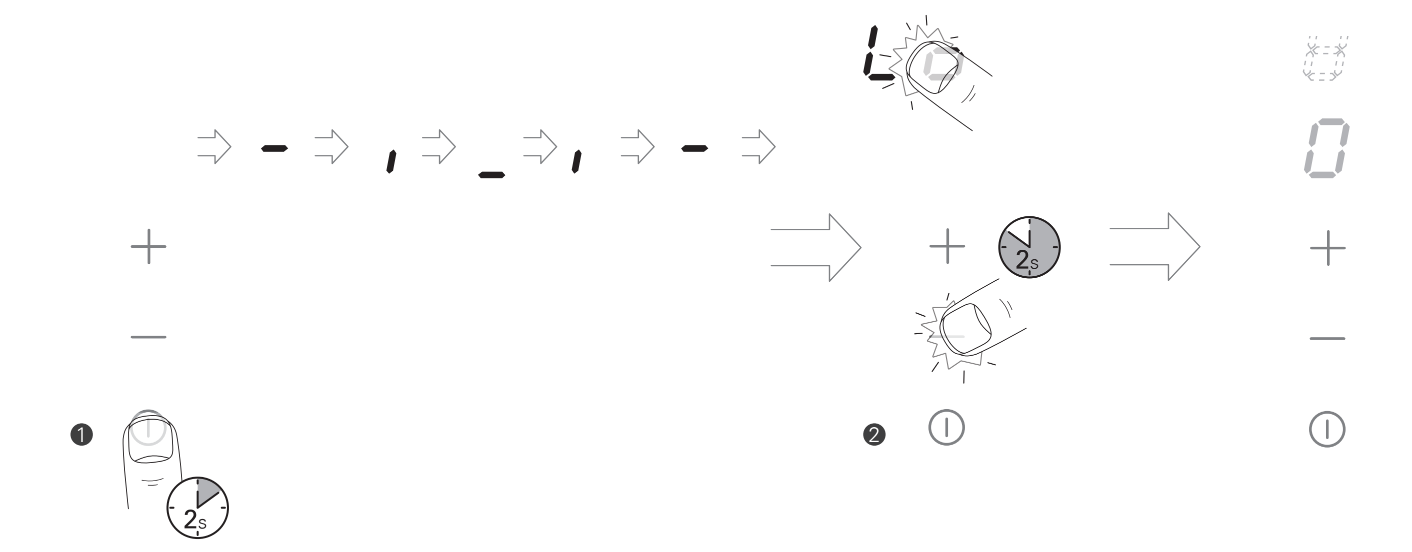
AKTIVIEREN / DEAKTIVIEREN





GERÄT BEI AKTIVER KINDERSICHERUNG VERWENDEN

KINDERSICHERUNG TEMPORÄR DEAKTIVIEREN



PRESET-EINSTELLUNGEN DES SERVICE-MENÜS

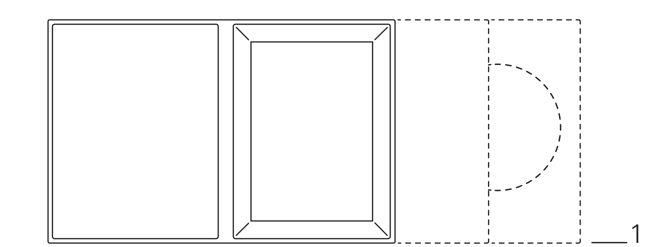
Preset	Beschreibung	Wert (Vorgabe)	Beschreibung
P 1	Kindersicherung	on / (oF)	Schaltet die Kindersicherung dauerhaft ein (on) oder aus (oF)
P2	Touch-Empfindlichkeit	0 / (1) / 2	Ändert die Empfindlichkeit der Touch-Bedienung: 0 = Weniger empfindlich 1 = Normal 2 = Empfindlicher
P3	Grillstufe Direktwahl	(8) / 10	Legt fest, welche Temperaturstufe bei gleichzeitiger Betätigung von + und – eingestellt wird (180° C oder 200° C)
P4	Signalton Grillstufe erreicht	(on) / oF	Schaltet den Signalton (dreimaliger Peepton) bei Erreichen der Soll-Grillstufe (nur aufheizen) ein (on) oder aus (oF).
P5	Tastentöne	(on) / oF	Schaltet den bei Betätigung einer Taste ertönenden Signalton ein (on) oder aus (oF).
P6	Demo-Mode	on / (oF)	Schaltet den Demo-Modus ein (on) oder aus (oF). Im Demo-Modus sind alle Funktionen bedienbar. Das Gerät heizt die Grillfläche jedoch nicht auf.
P7	Reset	rE	Setzt alle Presets auf die Werkseinstellung (Werte in Klammern) zurück.

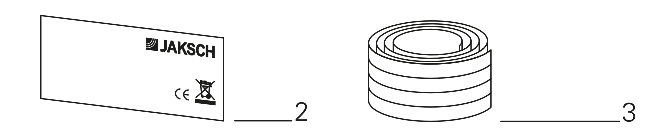
LIEFERUMFANG

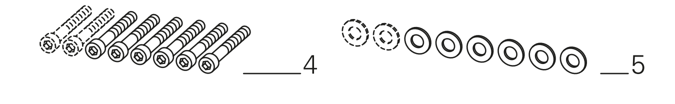
Bitte überprüfen Sie anhand der Teileliste (siehe Tabelle A-1) ob das Gerät vollständig geliefert wurde. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Küchenfachhändler.

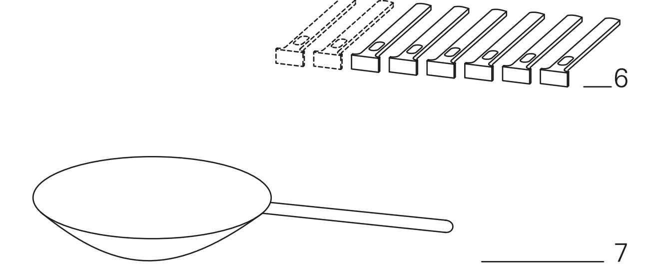
Pos.	Erläuterung
1	Gerät
2	Kopie des Typenschilds
3	Dichtungsband
4	6 / 8*Schrauben zur Befestigung der Montagewinkel
5	6 / 8* Unterlegscheiben zu Position 6
6	6 / 8* Montagewinkel
7	Wok-Pfanne*

Tab. A-1 Lieferumfang CLE-Geräte
**nur CLE2280T und CLE2380T*







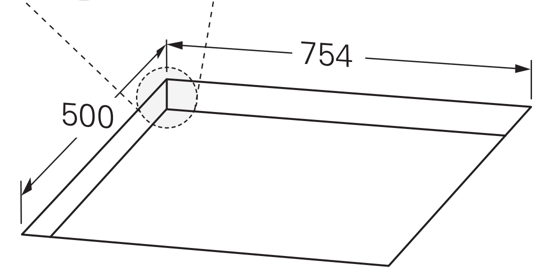


CLE2200T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

R6
≧4
9
≦R4
Falzmaß
772
518
754
500

flächenbündiger Einbau

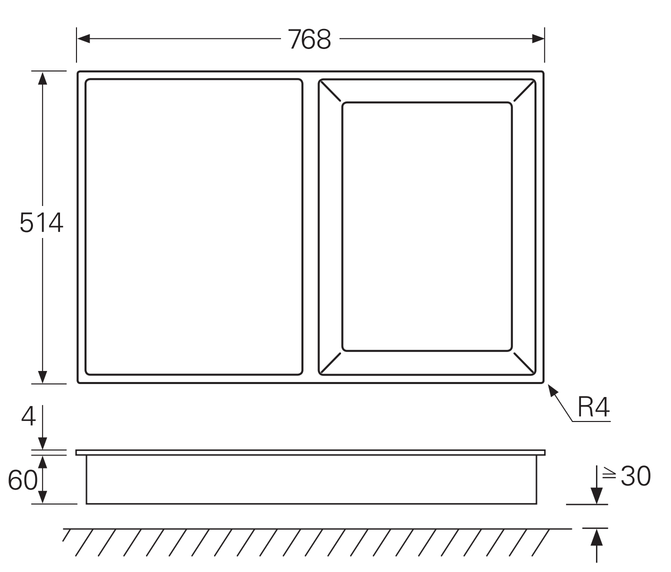


aufliegender Einbau

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

alle Angaben in Millimeter



Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE2200T

CLE2300T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

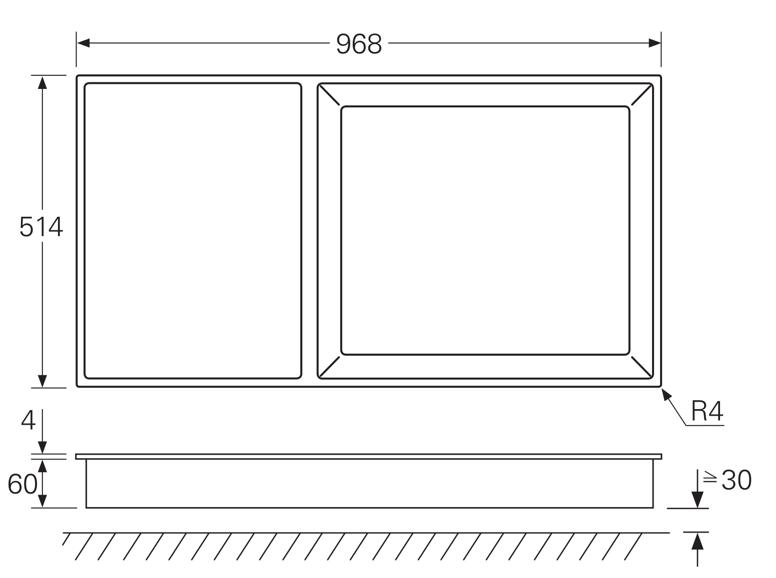
flächenbündiger Einbau

aufliegender Einbau

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

alle Angaben in Millimeter



Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE2300T

CLE4200T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

R6
≧4
9
≦R4
Falzmaß
1064
518
1046
500

flächenbündiger Einbau

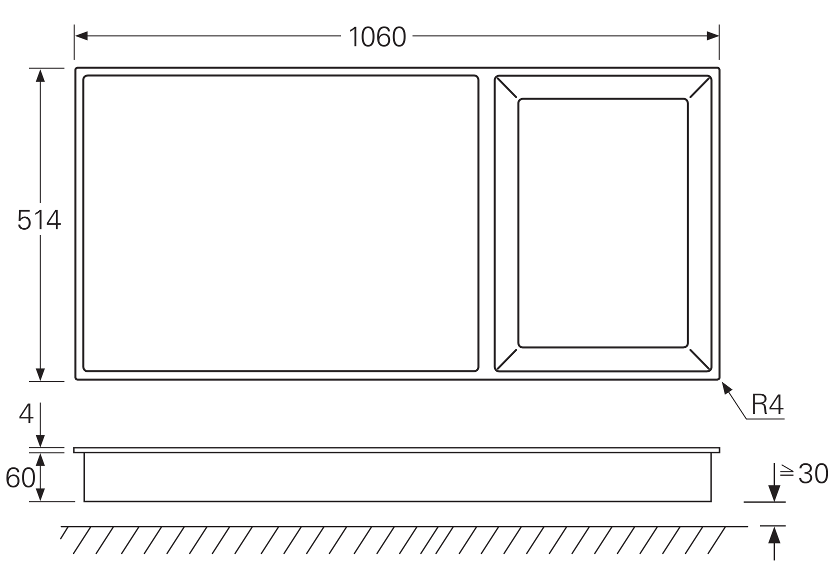
≦R4
1046
500

aufliegender Einbau

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/ Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

alle Angaben in Millimeter



Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE4200T

CLE4300T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

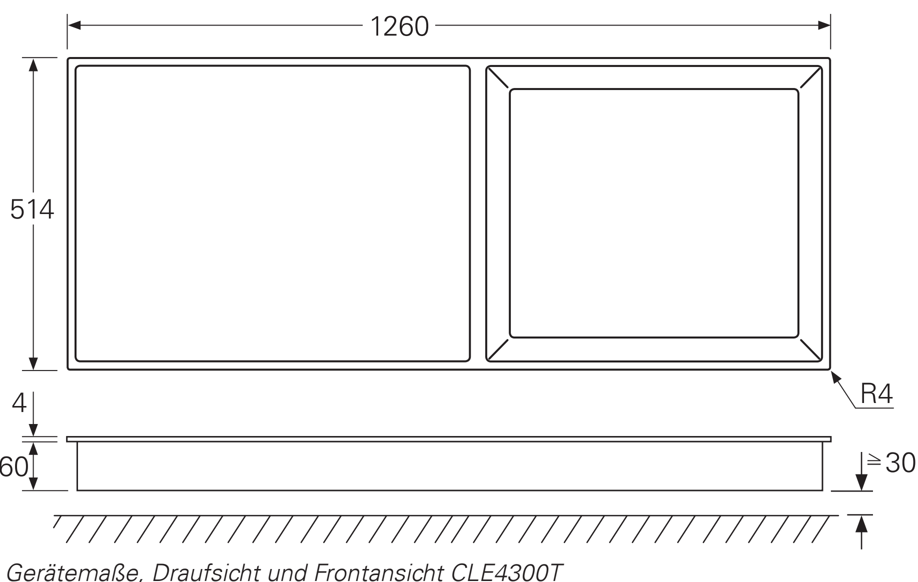
flächenbündiger Einbau

aufliegender Einbau

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

alle Angaben in Millimeter



Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE4300T

CLE2280T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

R6
≥4
9
≤R4
Falzmaß
1176
518
1158
500

flächenbündiger Einbau

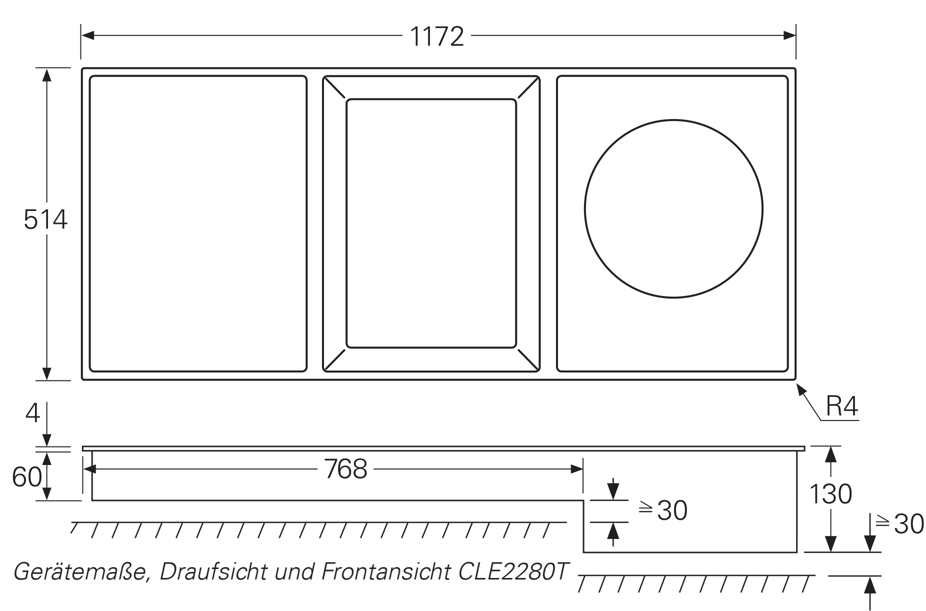
≤R4
1158
500

aufliegender Einbau

MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.

alle Angaben in Millimeter



Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE2280T

CLE2380T

ACHTUNG! Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über seine gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt. Schutzböden sowie andere die Unterseite des Geräts verdeckende Möbelelemente müssen von außen her demontierbar sein.

R6
≧4
9
≦R4
Falzmaß
1376
518
500
1358

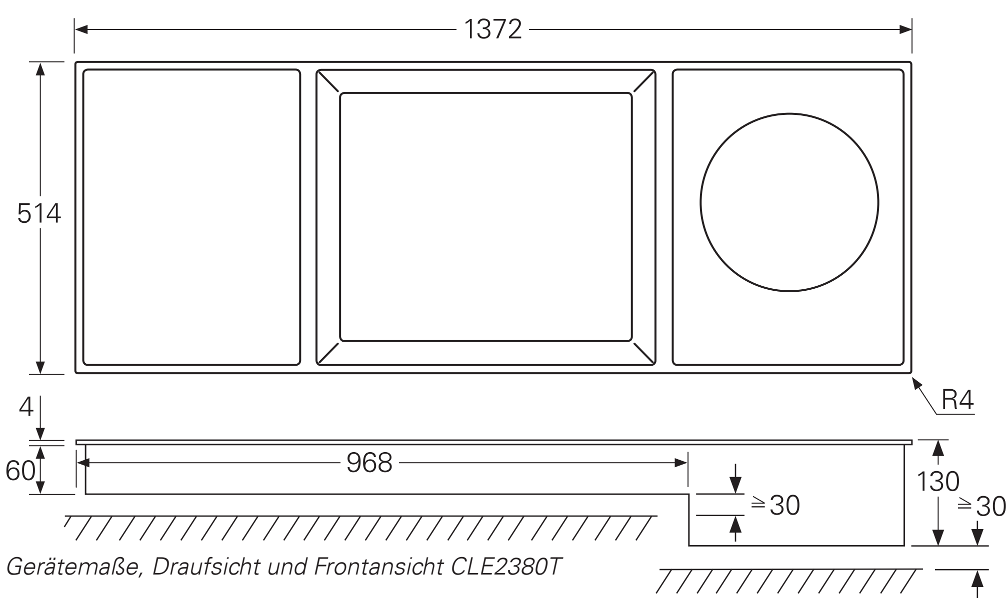
flächenbündiger Einbau

≦R4
1358
500

aufliegender Einbau

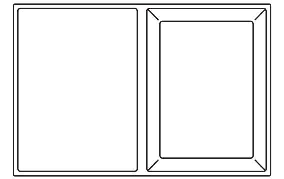
MONTAGEHINWEIS Je nachdem, welche Methode für das exakte Ausrichten des Geräts mit der Arbeitsplattenoberfläche angewendet wird, kommen unterschiedliche Falztiefen zum Einsatz. Der Rand dieses Geräts hat eine Dicke von ca. 4 mm. Zusammen mit dem mitgelieferten Montageband ergibt sich eine Gesamtdicke von knapp 4,3 mm. Bitte wählen Sie eine Falztiefe, die für die von Ihnen bevorzugte Montagemethode optimal ist.

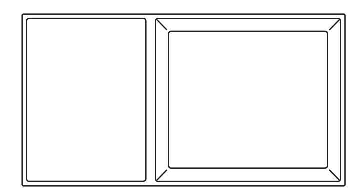
ACHTUNG Mindestabstand von 30 mm zu anderen Möbelteilen/Geräten beachten. Unbedingt auf ausreichende Belüftung achten.



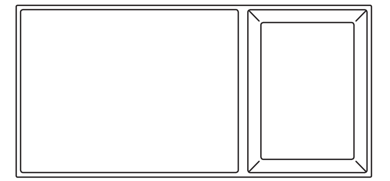
Gerätemaße, Draufsicht und Frontansicht CLE2380T

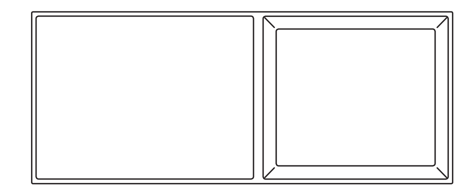
alle Angaben in Millimeter



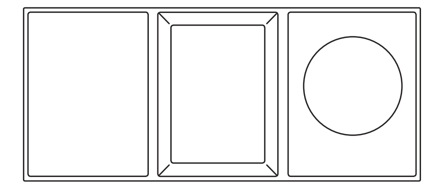


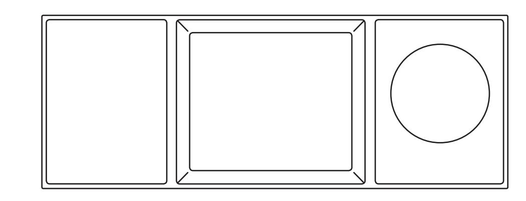
	CLE2200T	CLE2300T
Induktionskochfeld		
Kochstufen	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)
Kochzonen	2	2
Ø / Leistung (Power-Stufe I/II)	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W
Timer 1–999 min / je Kochzone	● / ●	● / ●
Pausefunktion / Kindersicherung	● / ●	● / ●
Ankochautomatik / Memory	● / ●	● / ●
Teppan Yaki		
Kochstufen / Temperaturbereich	12 / 60 – 220° C	12 / 60 – 220° C
Heizzonen	1	2
Grillfläche (B x T) in mm	280 x 410	480 x 410
Leistung in W	2.000	3.200 (2x 1.600)
Kindersicherung / AutoOff	● / 150 min	● / 150 min
Allgemein		
Bedienung	Touch / Slider	Touch / Slider
flächenbündiger Einbau möglich	●	●
Gesamtleistung in W	5.700	6.900
Anschluss	400 V / 16 A / 2NPE /~ 50 Hz	400 V / 16 A / 2NPE /~ 50 Hz
Gerätemaß (B x T x H) in mm	768 x 514 x 60	968 x 514 x 60
Ausschnittmaß (B x T) in mm	754 x 500	954 x 500
Randprofil / Höhe / Eckradius	B / 4 mm / 4 mm	B / 4 mm / 4 mm
Temp. Lagerung / Betrieb	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C
Luftfeuchtigkeit	95% RH	95% RH





	CLE4200T	CLE4300T
Induktionskochfeld		
Kochstufen	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)
Kochzonen	4	4
Ø / Leistung (Power-Stufe I/II)	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W
Timer 1–999 min / je Kochzone	● / ●	● / ●
Pausefunktion / Kindersicherung	● / ●	● / ●
Ankochautomatik / Memory	● / ●	● / ●
Teppan Yaki		
Kochstufen / Temperaturbereich	12 / 60–220° C	12 / 60–220° C
Heizzonen	1	2
Grillfläche (B x T) in mm	280 x 410	480 x 410
Leistung in W	2.000	3.200 (2x 1.600)
Kindersicherung / AutoOff	● / 150 min	● / 150 min
Allgemein		
Bedienung	Touch / Slider	Touch / Slider
flächenbündiger Einbau möglich	●	●
Gesamtleistung in W	9.400	10.600
Anschluss	400 V / 16 A / 3NPE /~ 50 Hz	400 V / 16 A / 3NPE /~ 50 Hz
Gerätemaß (B x T x H) in mm	1.060 x 514 x 60	1.260 x 514 x 60
Ausschnittmaß (B x T) in mm	1.046 x 500	1.246 x 500
Randprofil / Höhe / Eckradius	B / 4 mm / 4 mm	B / 4 mm / 4 mm
Temp. Lagerung / Betrieb	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C
Luftfeuchtigkeit	95% RH	95% RH





Induktionskochfeld	CLE2280T	CLE2380T
Kochstufen	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)
Kochzonen	2	2
Ø / Leistung (Power-Stufe I/II)	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W	je 230 x 190 mm / 2.100 (2.600/3.700) W
Timer 1–999 min / je Kochzone	● / ●	● / ●
Pausefunktion / Kindersicherung	● / ●	● / ●
Ankochautomatik / Memory	● / ●	● / ●
Teppan Yaki		
Kochstufen / Temperaturbereich	12 / 60 – 220° C	12 / 60 – 220° C
Heizzonen	1	2
Grillfläche (B x T) in mm	280 x 410	480 x 410
Leistung in W	2.000	3.200 (2x 1.600)
Kindersicherung / AutoOff	● / 150 min	● / 150 min
Wok		
Kochstufen	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)	9, Warmhalten (3-stufig), Power-Stufe (2-stufig)
Ø / Leistung (Power-Stufe I/II)	314 mm / 2.000 (2.500/3.200) W	314 mm / 2.000 (2.500/3.200) W
Timer 1–999 min / je Kochzone	● / ●	● / ●
Pausefunktion / Kindersicherung	● / ●	● / ●
Ankochautomatik / Memory	● / ●	● / ●
Allgemein		
Bedienung	Touch / Slider	Touch / Slider
flächenbündiger Einbau möglich	●	●
Gesamtleistung in W	8.900	10.100
Anschluss	400 V / 16 A / 3NPE /~ 50 Hz	400 V / 16 A / 3NPE /~ 50 Hz
Gerätemaß (B x T x H) in mm	1.172 x 514 x 60 (130 beim Wok)	1.372 x 514 x 60 (130 beim Wok)
Ausschnittmaß (B x T) in mm	1.158 x 500	1.358 x 500
Randprofil / Höhe / Eckradius	B / 4 mm / 4 mm	B / 4 mm / 4 mm
Temp. Lagerung / Betrieb	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C	-20° C bis + 85° C / 0° C bis + 60° C
Luftfeuchtigkeit	95% RH	95% RH

SERVICE

- ▶ Wenn Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler bzw. Ihr Küchenstudio.
- ▶ Teilen Sie auf Nachfrage die „Product-ID“ Ihres Geräts mit.

Diese finden Sie auf dem Typenschild (siehe unten).

- ▶ Kleben Sie das Typenschild hier hinein.

FEHLERBEHEBUNG

Die folgenden Tabellen geben Ihnen einen Überblick über mögliche im Betrieb auftretende Störungen und deren Beseitigung.

ⓘ Wenn Sie die Störung nicht mit Hilfe dieser Tabellen beheben können, notieren Sie sich die im Fehlerfall angezeigten Symbole oder Zeichen. Wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers. Anhand der angezeigten Informationen kann der Kundendienst die genaue Fehlerursache bestimmen und für entsprechende Abhilfe sorgen.



GEFAHR!

Unsachgemäße Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten können zu schweren gesundheitlichen oder lebensbedrohenden Schäden führen!

- ▶ Öffnen Sie das Gerät niemals selbst.
- ▶ Nur autorisiertes Personal darf das Gerät öffnen um Reparaturen durchführen.

Fehler	Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld oder die Grillfläche lässt sich nicht einschalten.	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst.	▶ Schalten Sie die Sicherung(en) wieder ein. ▶ Tritt der Fehler erneut auf, benachrichtigen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
	Eine elektrische Störung ist aufgetreten.	▶ Schalten Sie die Sicherung(en) des Geräts aus. ▶ Warten Sie ca. 1 Minute. ▶ Schalten Sie die Sicherung(en) des wieder ein. ▶ Tritt der Fehler erneut auf, benachrichtigen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. Zusätzlich leuchtet oberhalb des Schlüsselsymbols eine LED.	Die Kindersicherung ist aktiv.	▶ Schalten Sie die Kindersicherung aus.
Die Grillfläche lässt sich nicht einschalten. Zusätzlich erscheinen in der 7-Segment-Anzeige der Grillfläche die Buchstaben **Lo**.	Die Kindersicherung ist aktiv.	▶ Schalten Sie die Kindersicherung temporär oder dauerhaft aus.
Beim ersten Betrieb treten leichte Geruchsbelästigungen auf.	Dies ist bei neuen Geräten normal und lässt bei Gebrauch des Geräts nach.	Es ist keine Abhilfe erforderlich.

Fehler	Ursache	Abhilfe
In der Anzeige der Induktionskochzone ist das Symbol U (kein Topf) zu sehen.	Die Kochzone ist eingeschaltet. ■ Auf der Kochzone steht kein Geschirr. ■ Das Geschirr auf der Kochzone ist ungeeignet.	▶ Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr
Die Grillfläche wird ausgeschaltet.	Die automatische Abschaltung schaltet die Grillfläche ca. 150 Minuten nach dem Einschalten automatisch aus. Dies ist kein Gerätefehler	▶ Schalten Sie das Gerät wieder ein. ▶ Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
Die Power-Funktion wird vorzeitig beendet.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	▶ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. ▶ Stellen Sie eine geringere Leistungsstufe ein.
Die Leistungsstufe wird automatisch reduziert.	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.	▶ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. ▶ Stellen Sie eine geringere Leistungsstufe ein.
	Für eine andere Kochzone wurde die Power-Funktion aktiviert.	▶ Schalten Sie die Power-Funktion aus. ▶ Kochen Sie für die Zeit der Power-Funktion auf der anderen Kochzone mit geringer(er) Leistung.
Das Kühlgebläse läuft auch nach dem Ausschalten noch kurze Zeit weiter.	Dies kann bei hohen Temperaturen im Gerät vorkommen und ist kein Gerätefehler.	Es ist keine Abhilfe erforderlich.
Beim Wiedereinschalten wird nicht die gewünschte Leistungsstufe eingestellt.	Das Gerät wurde ausgeschaltet, als an einer Kochzone die Power-Funktion eingeschaltet wurde und die Leistungsstufe der anderen Kochzone automatisch angepasst wurde.	▶ Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe erneut ein.
Sie hören einen Dauerton. In der Anzeige einer Kochzone sehen Sie das „Blitz“-Symbol r	■ Ein Tastfeld wurde länger als zehn Sekunden gedrückt. ■ Die Tastfelder sind verunreinigt.	▶ Reinigen Sie die Tastfelder. ▶ Drücken Sie das Tastfeld . ▶ Schalten Sie die gewünschte Kochzone innerhalb von 20 Sekunden wieder ein.
In den 7-Segment-Anzeigen der Kochzonen oder der Grillfläche blinken die Buchstaben E bzw. Er in Kombination mit einer Ziffer	■ Es ist ein temporärer (Überhitzung durch mangelnde Belüftung o. ä.) oder dauerhafter Fehler (elektrischer Defekt) ist aufgetreten.	▶ Trennen Sie das Gerät für ca. eine Minute vom Netz (Sicherung). ▶ Schalten Sie die Sicherungen wieder ein. ▶ Besteht der Fehler weiterhin, notieren Sie sich bitte die Fehlernummer und verständigen Sie den Kundendienst.

BETRIEBSGERÄUSCHE

Während des Betriebs der Induktionskochzonen können verschiedene Geräusche auftreten. Diese sind konstruktionsbedingt und sind kein Anzeichen für eine Fehlfunktion oder einen Schaden am Gerät.

Folgende Geräusche können auftreten:

- Brummen bei hoher Leistungsstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Leistung verringern.
- Ein prasselndes Geräusch kann entstehen, wenn Sie Geschirr mit einem Boden aus unterschiedlichen Materialien verwenden.
- Ein pfeifendes Geräusch kann auftreten, wenn Sie auf mehreren Kochzonen Geschirr mit einem Boden aus unterschiedlichem Material verwenden.
- Klicken aufgrund der Taktung der Leistungselektronik in den unteren Leistungsstufen.
- Surren der für die Kühlung der Leistungselektronik notwendigen Lüfter. Diese können auch nach dem Kochvorgang noch einige Zeit weiterlaufen.

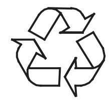
GEBRAUCHSSPUREN

Sowohl die Grillfläche als auch die Glasfläche bekommen auch bei vorsichtiger Behandlung unvermeidbare Gebrauchsspuren. Diese stellen keinen Mangel oder einen Gerätefehler dar.

Um gröbere Gebrauchsspuren zu vermeiden sollten Sie folgendes beachten:

- Vermeiden Sie es auf der Grillfläche mit einem sehr scharfen Messer oder mit hohem Druck zu schneiden.
- Halten Sie die Unterseite der Töpfe und Pfannen beim Kochen sauber. So können keine Kratzer durch z. B. Salz- oder Zuckerkristalle entstehen.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder fehlerhafte Reinigungsgeräte.

GERÄT ENTSORGEN

Schonen Sie unsere Umwelt. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben Sie dort die Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen durch falsche Entsorgung auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Das Gerät besteht aus folgenden Materialien:

- Glaskeramik
- Edelstahl
- Elektro-Bauteilen.

▶ Um detaillierte Angaben zu den verwendeten Materialien zu erhalten, wenden Sie sich an den Hersteller.

▶ Entsorgen Sie die einzelnen Materialien des Geräts entsprechend der am Aufstellort geltenden Bestimmungen.

MONTAGE

ALLGEMEIN



GEFAHR!

Fehler beim Einbau können zu elektrischen Schlägen führen!

- Lassen Sie das Gerät durch eine Elektrofachkraft anschließen. Diese muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
- Lassen Sie das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass jede Phase der Anschlussleitung mit einer 16 A-Sicherung ausgestattet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Anschlusskabeln.

- Stellen Sie sicher, dass in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an jeder Phase vorgeschaltet ist (z. B. Sicherung oder LS-Schalter).

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.



WARNUNG!

Brandgefahr durch unzureichende Sicherheitsabstände beim Einbau!

- Stellen Sie folgende Punkte sicher:

- Es muss sichergestellt sein, dass keine Gegenstände (Gabeln, Messer, Spieße etc.) durch die Zu- und Abluftgitter des Kochfelds in dessen Inneres gelangen.
- Der Lüfter des Kochfelds darf nicht verdeckt sein.
- Das Gerät muss ausreichend belüftet werden (siehe Seite C-2).
- Leitungen dürfen nach dem Einbau nicht das Bodenblech oder andere erwärmte Teile berühren.
- Unterhalb des Geräts darf sich kein brennbares oder thermisch verformbares/empfindliches Material befinden.

- Stellen Sie sicher, dass der Ausschnitt in der Arbeitsplatte zu Wänden oder Möbelstücken mindestens 50 mm entfernt ist (siehe Abbildung C-1).

ⓘ Wir empfehlen einen Einbauort, an dem auf beiden Seiten des Geräts keine höheren Möbelstücke stehen.

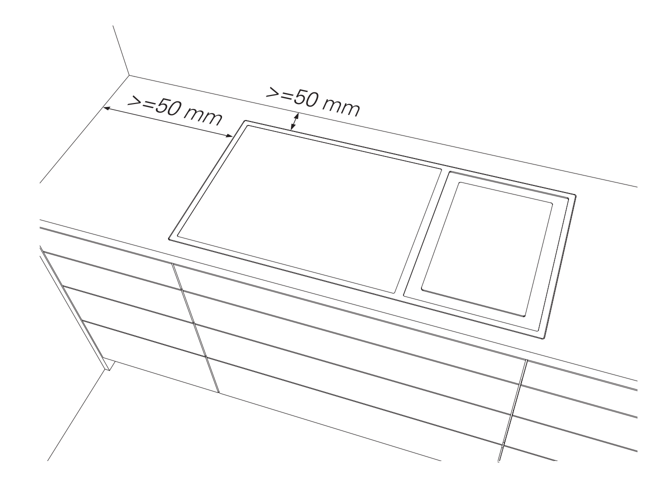


Abb. C-1 Mindestabstände zu anderen Möbeln

Dies ist sicherer und zahlt sich später bei der Handhabung aus.



ACHTUNG!

Achten Sie bitte darauf, dass das Gerät für eventuelle Servicearbeiten von unten her über die gesamte Breite und Tiefe zugänglich bleibt.



WARNUNG!

Überhitzung der Elektronik durch unzureichende Belüftung!

- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung des Raumes unterhalb des Geräts.
- ▶ Bringen Sie Lüftungsschlitze an der Vorder- und Rückseite des Raumes direkt unterhalb des Geräts an (siehe nachfolgende Abschnitte).

LÜFTUNGSSCHLITZ

Wird das Gerät in einen Unterschrank mit einer feststehenden Blende verbaut, müssen Sie in dieser einen Lüftungsschlitz von mindestens 5 mm Höhe über die gesamte Gerätebreite aussparen. Der Schlitz muss sich direkt unterhalb der Arbeitsplatte befinden.

ⓘ Bei speziellen Geräteunterschränken können Sie die vordere Querleiste des Unterschranks ausbauen. In diesen Fällen müssen Sie keinen zusätzlichen Lüftungsschlitz einplanen.

- ▶ Gehen Sie vor, wie in der Montage-Anleitung des Unterschranks beschrieben.

SCHUTZBODEN

Zur Vermeidung von Beschädigungen an Kabelverbindungen und Geräteteilen, sowie als Berührungsschutz, ist ein das gesamte Gerät abdeckender Schutzboden vorzusehen (siehe Abbildung C-2). Zur Rückwand hin muss der Schutzboden einen 10 mm tiefen und über die gesamte Gerätebreite laufenden Lüftungsschlitz besitzen (Zuluft).

Der Abstand zur Arbeitsplattenoberfläche muss dabei mindestens 100 mm, bis zur Arbeitsplattenunterseite mindestens 20 mm betragen.

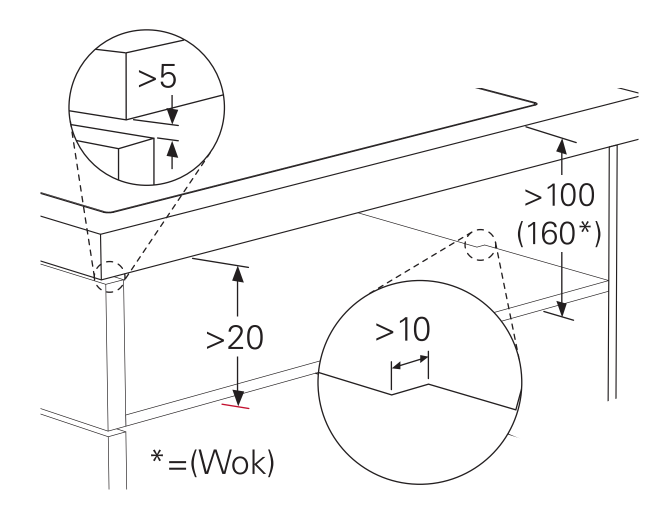


Abb. C-2 Schutzboden inkl. Belüftungsschlitz

ⓘ Sehen Sie an geeigneter Stelle (Rückwand Unterschrank, Schutzboden) einen Ausschnitt für die Anschlussleitung vor.

EINBAU IN DIE ARBEITSPLATTE

▶ Stellen Sie folgende Punkte sicher:

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzebeständigem Material (min. 100° C) bestehen.
- Das Gerät darf nicht über Geräten der folgenden oder ähnlichen Art montiert werden:
- Kühlschränke
- Gefrierschränke
- Geschirrspüler
- Waschmaschine
- Wäschetrockner
- Backöfen ohne Wrasenkühlsystem.

Je nach der gewählten Einbauart ändern sich die Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte (siehe ab Seite A-1).



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch Glassplitter! Das Betreten oder Belasten der Glaskeramikfläche kann zu Sprüngen führen oder das Glas brechen lassen.

▶ Stellen Sie sicher, dass die Glaskeramikfläche nicht betreten oder belastet wird.

▶ Montieren Sie zuerst alle Möbel, die Oberschränke und die Dunstabzugshaube.

▶ Legen Sie das Gerät erst bereit, wenn alle Vorbereitungen am Einbauort abgeschlossen sind.

ÖFFNUNG FÜR DAS GERÄT AUSSCHNEIDEN

▶ Stellen Sie sicher, dass sämtliche Maße korrekt eingehalten werden (siehe Seite A-2ff).

▶ Schneiden Sie den Ausschnitt für das Gerät aus der Arbeitsplatte.

▶ Wenn Sie die flächenbündige Montage gewählt haben, fräsen Sie zusätzlich das entsprechende Profil aus.

GERÄT EINBAUEN

- Polstern Sie die Arbeitsplatte z. B. mit einer Decke ab.
- Legen Sie das Gerät mit der Unterseite nach oben auf die Arbeitsplatte.
- Legen Sie das Gerät so, dass das Verbindungskabel bis zum Anschluss reicht.



ACHTUNG!

Schäden am Gerät oder der näheren Umgebung möglich!

- Entfernen Sie niemals Teile des Geräts wie Metallrahmen, Winkelschienen etc.

- Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband auf der Unterseite des Rands auf (siehe Abbildung C-3).

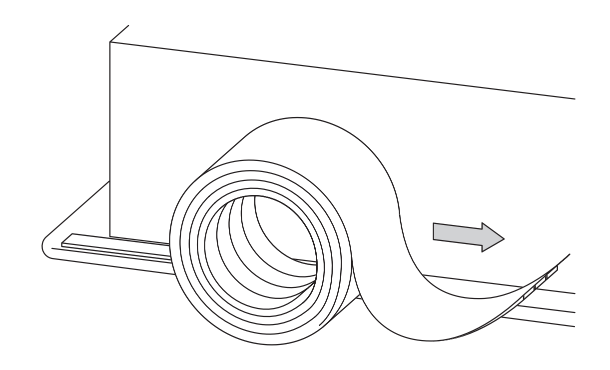


Abb. C-3 Aufbringen des Dichtungsbands



ACHTUNG!

Schäden am Kabel möglich!

- Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel nicht eingeklemmt und beschädigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel nach dem Einbau nicht mit dem Gerät in Berührung kommt.

- Drehen Sie das Gerät um.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt ausgerichtet ist.
- Legen Sie das Gerät in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte (siehe Abbildung C-4).

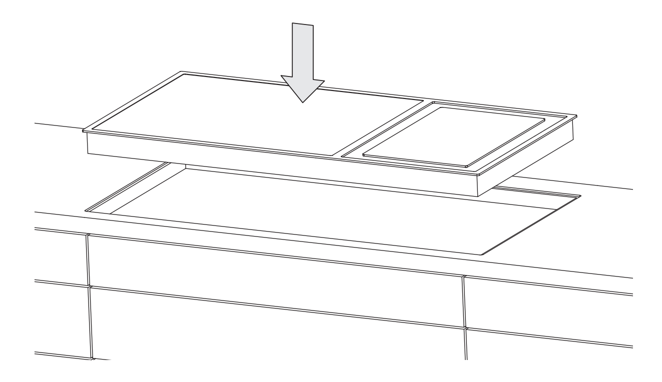


Abb.C-4 Einsetzen des Geräts in die Arbeitsplatte



ACHTUNG!

Schäden am Rand des Geräts und an der Glaskeramik möglich!

- Ziehen Sie die Schrauben für die Montagebügel nur handfest an.

- Bringen Sie die mitgelieferten Montagewinkel an der Unterseite des Geräts an (siehe Abbildung C-5).

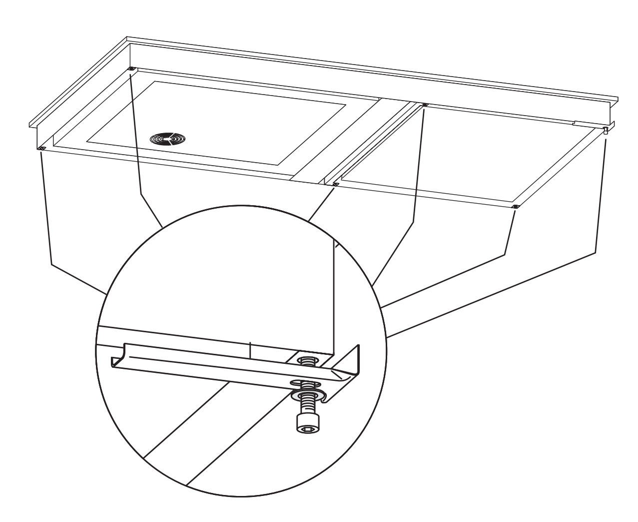


Abb. C-5 Festziehen der Montagebügel

- Beim flächenbündigen Einbau versiegeln Sie die Fuge zwischen Arbeitsplatte und Rand mit Silikon aus (siehe Abbildung C-6).



WARNUNG!

Brandgefahr durch falsches Dichtungsmaterial!

- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges und essigfreies Silikon.



ACHTUNG!

Service nur schwer durchführbar!

- Achten Sie unbedingt darauf, das kein Silikon UNTER den Geräterand gelangt. Im Service-Fall entstehen dadurch zusätzliche Kosten für den schwierigeren Ausbau des Geräts.

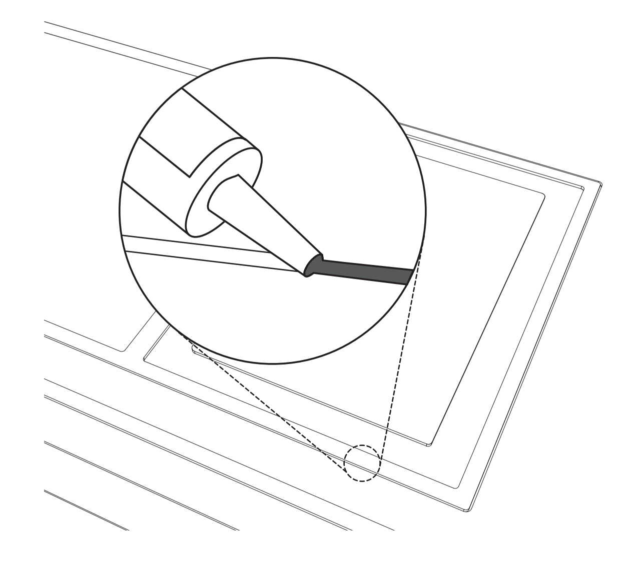


Abb. C-6 Einsilikonieren des Geräts bei flächenbündigem Einbau

GERÄT ANSCHLIESSEN



GEFAHR!

Fehler beim Einbau können zu elektrischen Schlägen führen!

- Lassen Sie das Gerät nur durch eine Elektrofachkraft anschließen. Diese muss die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennen und sorgfältig einhalten.
- Lassen Sie das Gerät an ein vorschriftsmäßig installiertes Stromnetz anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitungen mit einer 16 A-Sicherung ausgestattet sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Anschlusskabeln.



ACHTUNG!

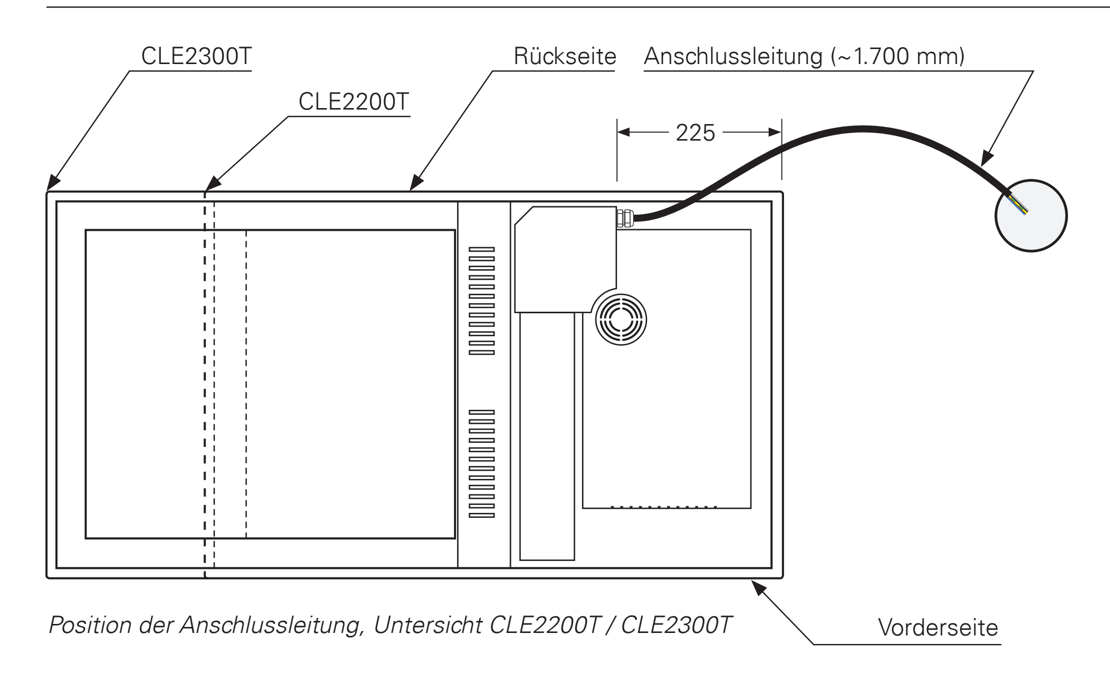
Beschädigung des Geräts möglich!

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.

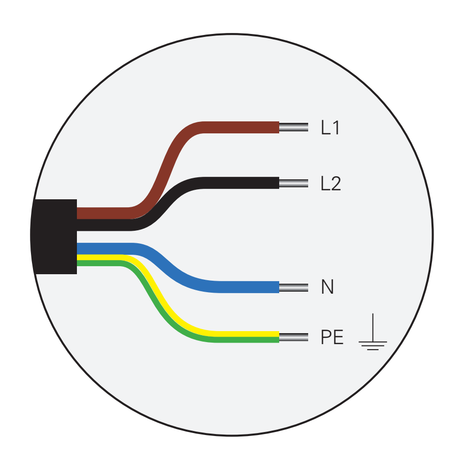
Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen.

- Nachdem das Gerät vollständig eingebaut ist, schließen Sie das Netzkabel an die passende Netzanschlussdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Anschluss zugänglich bleibt.

ANSCHLUSSSCHEMA GERÄTEKOMBINATION CLE2200T / CLE2300T



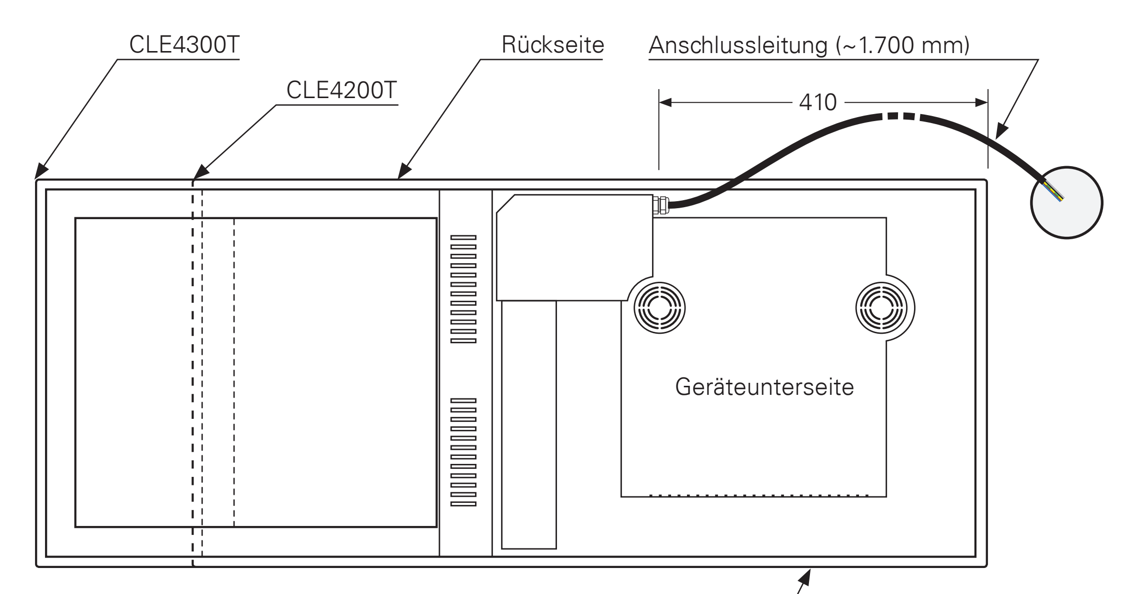
Position der Anschlussleitung, Untersicht CLE2200T / CLE2300T



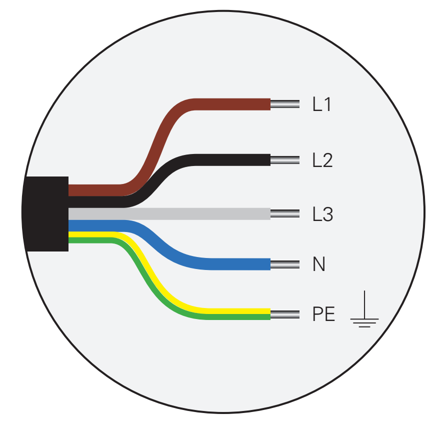
Leitung	Farbe	wird verwendet für
L1	Braun	Kochfeld
L2	Schwarz	Grillfläche
N	Blau	Neutralleiter
PE	Grün/Gelb	Erde / Schutzleiter

400V / 16 A / 2NPE ~50 Hz

ANSCHLUSSSCHEMA GERÄTEKOMBINATION CLE4200T / CLE4300T



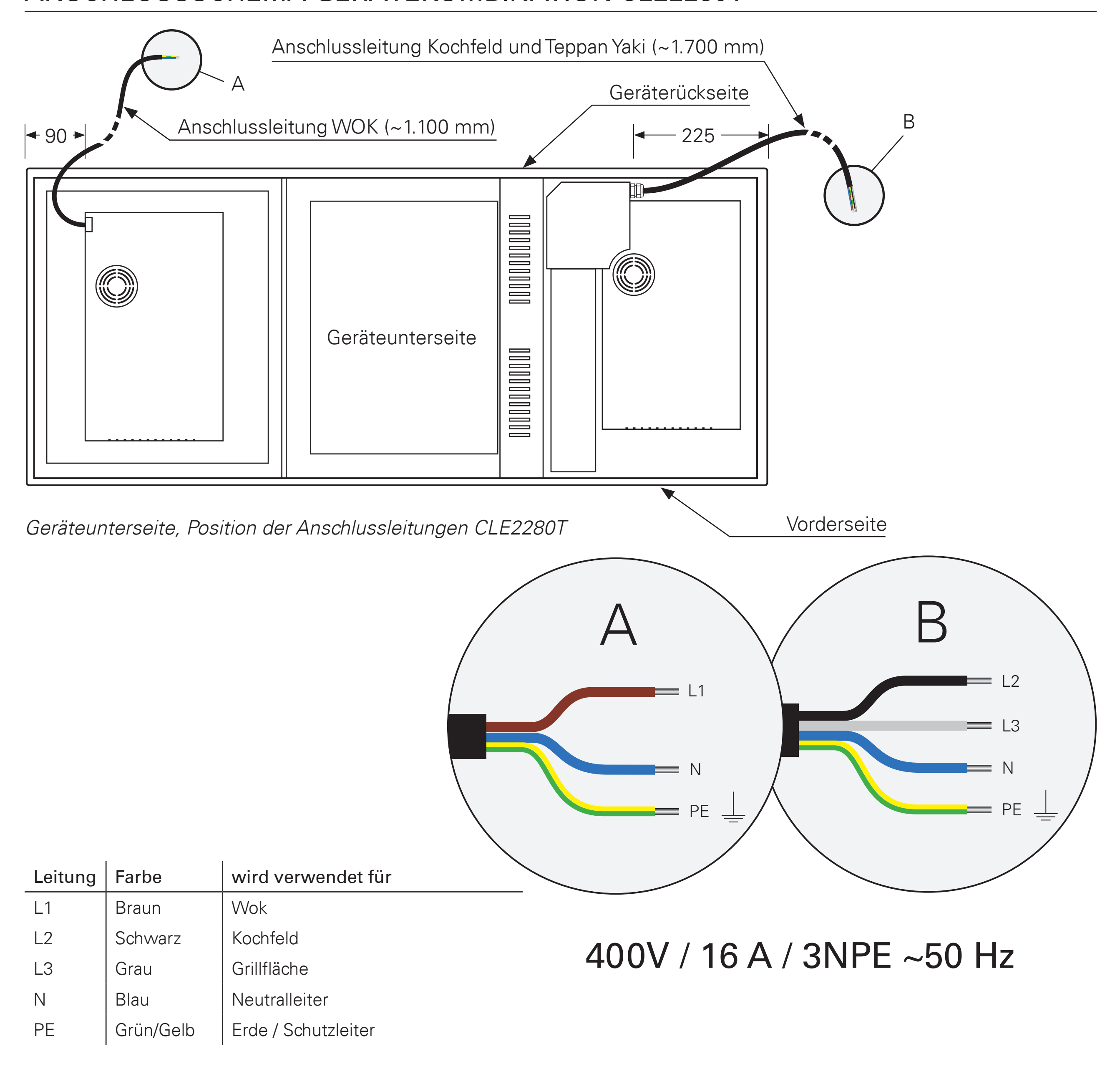
Position der Anschlussleitung, Untersicht CLE4200T / CLE4300T



Leitung	Farbe	wird verwendet für
L1	Braun	Kochfeld
L2	Schwarz	Kochfeld
L3	Grau	Grillfläche
N	Blau	Neutralleiter
PE	Grün/Gelb	Erde / Schutzleiter

400V / 16 A / 3NPE ~50 Hz

ANSCHLUSSSCHEMA GERÄTEKOMBINATION CLE2280T

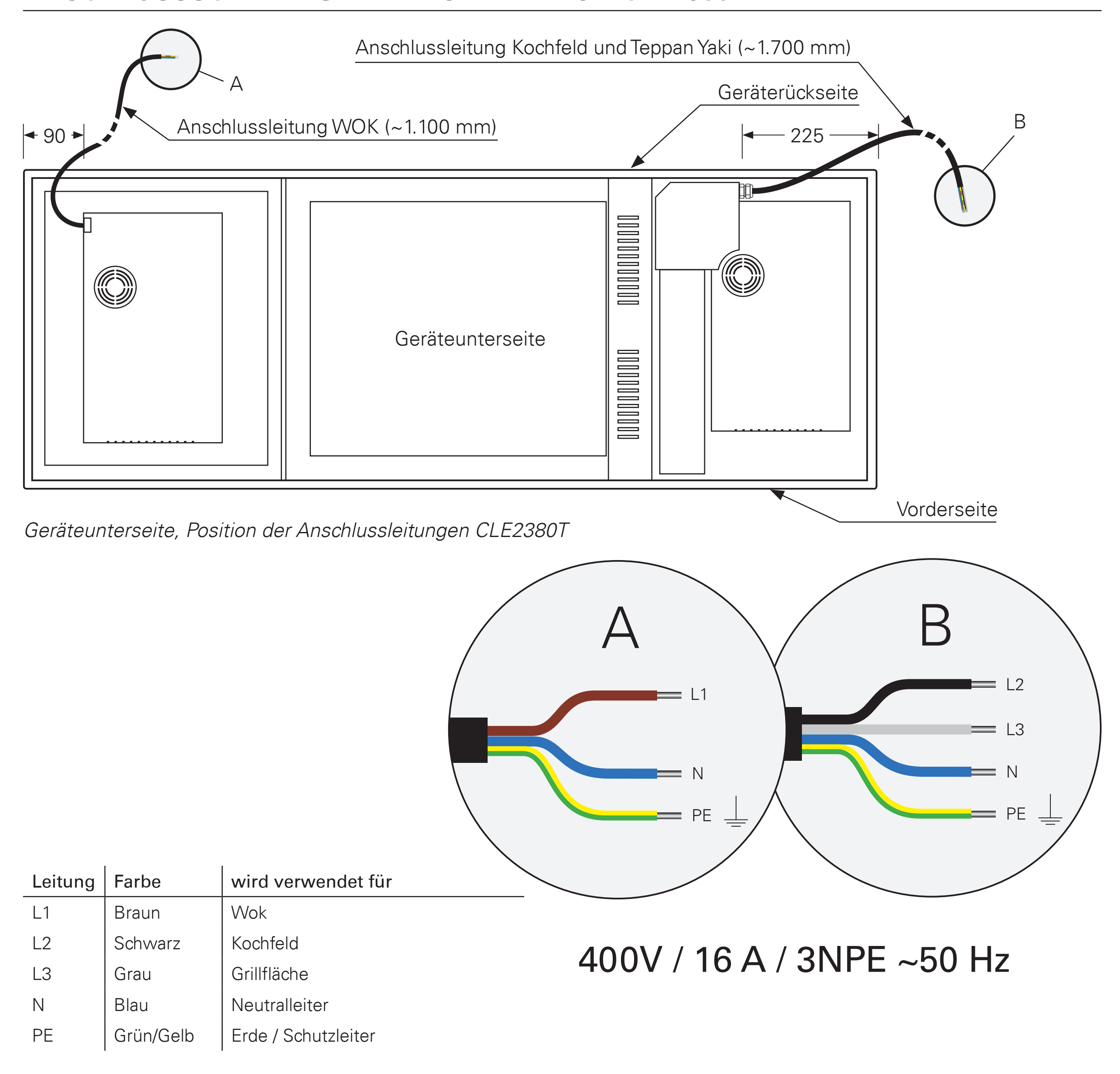


Geräteunterseite, Position der Anschlussleitungen CLE2280T

400V / 16 A / 3NPE ~50 Hz

Leitung	Farbe	wird verwendet für
L1	Braun	Wok
L2	Schwarz	Kochfeld
L3	Grau	Grillfläche
N	Blau	Neutralleiter
PE	Grün/Gelb	Erde / Schutzleiter

ANSCHLUSSSCHEMA GERÄTEKOMBINATION CLE2380T



Geräteunterseite, Position der Anschlussleitungen CLE2380T

Leitung	Farbe	wird verwendet für
L1	Braun	Wok
L2	Schwarz	Kochfeld
L3	Grau	Grillfläche
N	Blau	Neutralleiter
PE	Grün/Gelb	Erde / Schutzleiter

REZEPTE FLÄCHENGRILL

ALLGEMEINES

ⓘ Mit dem Flächengrill benötigen Sie keine oder nur sehr wenig Fettzugabe.

- ▶ Ziehen Sie das Fett mit dem Spachtel über die Fläche.
- ▶ Verteilen Sie das Gargut auf der gesamten Grillfläche.
- ▶ Wenden Sie das Gargut erst, wenn es sich leicht von der Grillfläche lösen lässt.
- ▶ Wenn das Gargut nicht ganz plan auf der Grillfläche liegt, drücken Sie es leicht mit dem Spachtel an.

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Riesengarnelen

Zutaten: Riesengarnelen, Zitronensaft nach Geschmack, Cognac, frische Basilikumblätter oder Zitronenmelisseblätter, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 170° C.
- ▶ Lösen Sie die Garnelen aus der Schale.
- ▶ Entfernen Sie den Darm.
- ▶ Braten Sie die Schalen gründlich in der Butter aus, bis diese hummerrot sind.
- ▶ Nehmen Sie die Schalen von der Grillfläche.
- ▶ Braten Sie die Garnelen in der Schalenbutter, bis das Fleisch weiß ist.
- ▶ Wenden Sie die Garnelen dabei mehrmals.
- ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu oder braten Sie einige Basilikum- oder Melisseblätter in der Butter mit.
- ▶ Stellen Sie die fertigen Garnelen warm.
- ▶ Geben Sie noch etwas Butter auf die Grillfläche.
- ▶ Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.
- ▶ Löschen Sie mit angewärmtem Cognac ab.
- ▶ Um die Röststoffe zu lösen, rühren Sie mit dem Spachtel gut durch.
- ▶ Zerdrücken Sie dabei die Blätter leicht.
- ▶ Geben Sie den Sud über die Garnelen.

Seezunge Müllerin Art

Zutaten: 4 Seezungen je ca. 250 g, 1 Bund gehackte Petersilie, Zitronensaft, Mehl, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- ▶ Säubern, salzen und pfeffern Sie die Seezungen.
- ▶ Beträufeln Sie diese mit etwas Zitronensaft.
- ▶ Wenden Sie die Seezungen in Mehl und Butter oder in einer Butter/Ölmischung.
- ▶ Braten Sie die Seezungen mit der hellen Seite nach unten ca. 4 Minuten.

- Wenden Sie die Seezungen vorsichtig.
- Braten Sie die Seezungen weitere 4 Minuten.
- Lassen Sie in dieser Zeit in einem kleinen Pfännchen auf der Grillfläche Butter leicht braun werden.
- Geben Sie die Seezungen auf vorgewärmte Teller.
- Übergießen Sie die Seezungen mit der Butter.
- Bestreuen Sie die Seezungen mit Petersilie.

FLEISCH

Kalbsmedaillons

Zutaten: 4 Kalbsmedaillons ca. 4 cm dick (dafür eignen sich Brust- oder Filetstücke), Salbeiblätter, Zitronenpfeffer, Pfeffer, Salz, Butterschmalz

- Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- Braten Sie die Medaillons in Butter ca. 4 Minuten pro Seite.
- Würzen Sie dabei mit Salz und Pfeffer.
- Geben Sie einige frische Salbeiblätter in die Bratbutter.
- Wickeln Sie die fertig gebratenen Medaillons in Aluminium-Folie.
- Um die Röststoffe zu lösen, geben Sie noch etwas Butter auf die Grillfläche.
- Würzen Sie mit Zitronenpfeffer nach.
- Zerdrücken Sie mit dem Spachtel etwas die Salbeiblätter. Entfernen Sie diese nicht.
- Wenden Sie die Medaillons nochmals kurz in der Würzbutter.
- Sie können die Butter auch mit dem Spachtel auf die Medaillons geben.
- Servieren Sie sofort auf angewärmten Tellern.

Lammfilets

Zutaten: 4 Lammfilets, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 200 g kleine Tomaten, 400 g Kenia-Bohnen, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz, Butter oder Butter/Ölmischung 1:1

Folgende Schritte können Sie einige Stunden vor dem eigentlichen Kochvorgang vorbereiten:

- Ziehen Sie die Tomaten ab, entkernen Sie diese und drücken Sie sie leicht aus.
- Schneiden Sie sie in Streifen oder Würfel.
- Blanchieren Sie die Kenia-Bohnen in Salzwasser.
- Schrecken Sie die Kenia-Bohnen eiskalt ab.
- Heizen Sie das Gerät kurz vor dem Servieren auf 180° C auf.
- Braten Sie die Lammfilets in Butter oder einem Butter/Ölgemisch je nach Größe auf jeder Seite etwa 3 bis 4 Minuten an.

Die Filets müssen rundherum angebraten werden.

- Würzen Sie die Lammfilets mit Pfeffer und Salz.

- Wickeln Sie die Lammfilets in Alufolie.
- Lassen Sie Zwiebel und Knoblauchzehen in wenig Butter auf der Grillfläche glasig werden.
- Dünsten Sie in den Röststoffen der Lammfilets die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomaten an.
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
- Schieben Sie alles an den Rand unter die Garglocke.
- Geben Sie die Kenia-Bohnen auf die Grillfläche.
- Würzen Sie diese mit etwas Bohnenkraut.
- Fügen Sie falls nötig noch etwas Butter zu.
- Lassen Sie die Kenia-Bohnen knapp garen.
- Servieren Sie alles auf vorgewärmten Tellern.

Schweineschnitzel mariniert

Zutaten: 4 Schweineschnitzel, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Cognac, ¼ l kräftiger Rotwein, Crème fraiche, Pfeffer, Salz, Öl

- Folgende Schritte müssen Sie 24 Stunden vor Kochbeginn vorbereiten:
- Rühren Sie Tomatenmark mit ¼ l Rotwein und dem Cognac glatt.
- Geben Sie diese Mischung in einen Kunststoffbeutel.
- Fügen Sie die Schnitzel hinzu.
- Lassen Sie alles über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Heizen Sie das Gerät zum eigentlichen Kochvorgang auf 200° C.
- Tupfen Sie die Schnitzel trocken.
- Würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer.
- Braten Sie sie in Öl auf jeder Seite ca. 4 Minuten.
- Reduzieren Sie die Marinade in einem Topf auf etwa die Hälfte.
- Rühren Sie Crème fraiche unter.
- Schmecken Sie mit wenig Zucker, Pfeffer und Salz ab.
- Reichen Sie die Sauce getrennt zu den Schnitzeln.

GEFLÜGEL

Yakitori (gegrilltes Hühnerfleisch)

Zutaten Spieß: 200 g Hühnerbrust, 300 g Hühnerkeule, 1 dünne Stange Lauch, Öl

Zutaten Sauce: 100 ml Mirin (Reiswein zum Kochen), 200 ml japanische Sojasauce, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 TL frisch geriebener Ingwer, 3 TL Zucker

- Geben Sie die Zutaten für die Sauce in einen kleinen Topf.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeit um die Hälfte.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 3 cm große Stücke.

- Schneiden Sie den weißen Teil der Lauchstange auf, ohne diesen ganz durchzuschneiden.

Sie benötigen Lauchquadrate in der Größe der Fleischwürfel.

- Blanchieren Sie die Lauchquadrate sehr kurz in Salzwasser.
- Schrecken Sie sie sofort in Eiswasser ab.
- Stecken Sie abwechselnd die Fleisch- und Lauchstücke auf die Spieße.
- Heizen Sie das Gerät auf 180° C.
- Bestreichen Sie die Spieße mit der Sauce.
- Grillen Sie die Spieße von allen Seiten.
- Bestreichen Sie die Spieße dabei immer wieder mit der Sauce, bis das Fleisch eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Putenbruststreifen mit Honigsauce

Zutaten: 1 Putenbrust ca. 800 g, 2 Stangen Frühlingszwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Ingwer-Pulver, 2 EL Honig, 200 ml Geflügelfond, 1 EL Tomatenketchup, 2 EL heller Sherry, 1 TL Speisestärke, Pfeffer, Salz, Öl oder Butter/
Ölmischung 1:1

- Reiben Sie die Putenbrust mit Salz und Pfeffer ein.
- Schneiden Sie die Putenbrust zuerst in Scheiben und dann in Streifen.
- Drücken Sie diese mit dem Handballen etwas flach.
- Tupfen Sie diese wenn nötig trocken.
- Hacken Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln und die Knoblauchzehe fein.
- Geben Sie diese mit dem Ingwer, Honig, Ketchup und der Brühe in einen Topf.
- Verrühren Sie alles gut.
- Lassen Sie die Sauce bei milder Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln.
- Binden Sie diese mit der in Sherry angerührten Speisestärke.
- Schmecken Sie die Sauce ab.
- Heizen Sie das Gerät auf 180° C.
- Braten Sie die Putenstreifen in Öl oder der Butter/ Ölmischung goldbraun.
- Wenden Sie die Putenstreifen dabei mehrmals.
- Schalten Sie die Grillfläche aus.
- Schieben Sie das Fleisch zusammen.
- Lassen Sie es unter der Glocke noch ca. 5 Minuten nachgaren.
- Ziehen Sie die Sauce über die Streifen.

DIVERSES

Pfifferlinge mit Tomaten

Zutaten: 750 g Pfifferlinge, 250 g feste kleine Tomaten, 2 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Bund Petersilie, Weißwein, Pfeffer, Salz, Butter

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 180° C auf.
- ▶ Säubern Sie die Pfifferlinge.
- ▶ Häuten Sie die Tomaten.
- ▶ Höhlen Sie diese aus.
- ▶ Achteln Sie diese.
- ▶ Schneiden Sie den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe.
- ▶ Dünsten Sie die Pilze ca. 3 Minuten in Butter.
- ▶ Fügen Sie Tomaten und Frühlingszwiebeln zu.
- ▶ Würzen Sie diese Mischung.
- ▶ Fügen Sie ein wenig angewärmten Weißwein zu.
- ▶ Vermischen Sie alles mit dem Spachtel.
- ▶ Wenn nötig lassen Sie alles unter der Garglocke noch einige Minuten weiter dünsten.
- ▶ Hacken Sie die Petersilie.
- ▶ Bestreuen Sie alles mit der gehackten Petersilie.

Bratkartoffeln

Zutaten: 600 g Kartoffeln, 1 EL Öl, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, falls gewünscht 1 bis 2 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, evtl. 1 bis 2 Eier. Falls Sie die Bratkartoffeln nicht als Beilage, sondern als Hauptgericht zubereiten, erhöhen Sie die Menge der Zutaten.

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 200° C auf.
- ▶ Hobeln Sie die rohen Kartoffeln in dünne Scheiben.
- ▶ Ziehen Sie Öl mit dem Spachtel über die Grillfläche.
- ▶ Verteilen Sie die Kartoffelscheiben auf der gesamten Fläche.
- ▶ Braten Sie diese an.
- ▶ Würzen Sie die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer und zerriebenem Bohnenkraut.
- ▶ Wenn Sie Zwiebeln zufügen wollen, braten Sie diese getrennt an.
- ▶ Vermischen Sie die Zwiebeln erst zum Schluss kurz mit den Bratkartoffeln.
- ▶ Schlagen Sie zum Schluss noch 1 bis 2 Eier über die Kartoffeln.
- ▶ Wenden Sie die Masse häufig, bis sich die Eier mit den Kartoffeln vermischt haben.

Honigbanane

Zutaten: Bananen, Honig, Zitronensaft

ⓘ Auf diese Art können Sie auch Ananasscheiben, Apfelscheiben oder Birnenspalten zubereiten.

- ▶ Heizen Sie das Gerät auf 150° C.
- ▶ Lassen Sie den Honig in einem kleinen Pfännchen auf der Grillfläche flüssig werden.
- ▶ Fügen Sie einige Spritzer Zitronensaft zu.
- ▶ Halbieren Sie die Bananen längs.

- Legen Sie die Bananenhälften auf die Grillfläche.
- Wenden Sie die Bananenhälften nach knapp einer Minute.
- Bestreichen Sie diese mit Honig.
- Wenden Sie diese nach knapp einer Minute wieder.
- Bestreichen Sie diese erneut mit Honig.

Die Bananen müssen durchgewärmt, aber nicht matschig sein. Deshalb sind die Zeitangaben nur Anhaltswerte. Feste Bananen werden pro Seite 2 Minuten angebraten. Sie müssen diese daher viermal wenden.

REZEPTE KOCHFELD

Perlhuhn-Brust auf Portwein-Morchel-Sauce

Zutaten für 4 Personen: 4 Perlhuhn-Brüste, etwas Zucker, etwas Balsamico-Essig 250 ml, Rotwein 500 ml Portwein, 100 g getrocknete Morcheln, 1 EL Butter, Olivenöl zum Anbraten, Salz und Pfeffer aus der Mühle

- Perlhuhnbrüste evtl. noch säubern (Federkiele usw.) Salzen und Pfeffern.
- In Olivenöl scharf anbraten und im Backofen bei 80 °C ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit einen Topf erhitzen Zucker hell karamellisieren mit Balsamico ablöschen, Rotwein u. Portwein zugeben und reduzieren lassen. Nach ca. 10 Minuten die getrockneten Morcheln zugeben und weiterreduzieren, bis eine schöne Sauce entsteht.
- Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern und mit der Butter aufmontieren.
- Die Perlhuhnbrüste auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Sauce auf 4 Teller verteilen, und die Perlhuhnbrüste daraufgeben.

Kleine scharfe Bällchen vom Kalb an lauwarmen Balsamico-Linsen

Zutaten für 4 Personen: 600 g Hackfleisch vom Kalb, 2 Schalotten, 2 Eier, 1 alte Semmel, 100 ml Milch, frischer Salbei und Thymian, 1 Chili-Schote, Salz und Pfeffer, 2 EL Dijon-Senf, 200 g Linsen

am besten Puy- oder Kaviar-Linsen, 4 EL Brunoise von Karotten und Lauch, 2 EL Balsamico-Essig, 1 TL Honig, 6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, grob gehackte Petersilie

- ▶ Die Linsen in Wasser kochen, kurz vor dem Ende der Garzeit salzen und pfeffern.
- ▶ Die Gemüsebrunoise in einer kleinen Kasserole in etwas Olivenöl anschwitzen.
- ▶ Semmel in lauwarmer Milch einweichen, gut ausdrücken, und zu dem Kalbshack geben.
- ▶ Eier, Schalottenwürfel, grob gehackte Kräuter, fein gewiegte Chili-Schote und Senf unter die Fleischmasse mengen. Alle gut vermengen.
- ▶ Kleine Bällchen mit angefeuchteten Händen formen, und in heißem Olivenöl goldgelb braten.
- ▶ In der Zwischenzeit die Linsen abgießen, Gemüsebrunoise zugeben, und mit Balsamico, Honig und restlichen Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die gehackte Petersilie zugeben.
- ▶ Die Linsen auf große Teller in die Mitte geben, die Kalbsbällchen daraufgeben und mit frischen Kräutern garnieren.

Steinbutt-Filet im Blätterteigmantel mit Hummermousse an Ingwerschaum

Zutaten für 4 Personen: 4 Filets vom Steinbutt je ca. 150 g, Fleisch von 1 Hummer, 1 Eigelb, 250 g Sahne, 8 cl Noilly Prat, 1 EL gehackter Ingwer, 1 EL gehackte Schalotten, frischen Estragon, 2 EL Butter, 4 Blätterteig-Platten, 1 Eigelb zum Einpinseln, Salz und Pfeffer

- ▶ Steinbutt filetieren.
- ▶ Für das Mousse das Hummerfleisch kleinschneiden und in den Mixer geben, ein Eigelb dazu, und etwa 100 g Sahne. Mit Salz und Pfeffer würzen und solange mixen, bis eine schöne homogene Masse entstanden ist.
- ▶ Für die Sauce 1 EL Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
- ▶ Noilly Prat und Sahne dazugeben und einköcheln.
- ▶ Ingwer dazu geben und darin ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und zur Seite stellen.
- ▶ Blätterteig ausrollen, Fischfilet darauflegen, salzen und pfeffern, Estragonblätter dazu, mit dem Hummermousse bestreichen und Päckchen darausmachen.
- ▶ Mit Eigelb bestreichen, die Päckchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 15 Minuten backen.
- ▶ Die Sauce erwärmen und mit der Butter aufmontieren. Auf vorgewärmte Teller verteilen und die Päckchen daraufgeben. Mit restlichem Estragon dekorieren.

Lammkotelette unter Basilikum gekrustet mit Ratatouille

Zutaten für 4 Personen: 8 Lammkotelettes, 1 Bund Basilikum, 2 EL Tomatenwürfel, 2 EL gehackte Oliven, 1 fein gewiegte Sardelle, 2 EL Semmelbrösel, 2 EL Senf scharf, 1 Eigelb, 2 Zehen Knoblauch, 2 EL zerlassene Butter, Salz und Pfeffer, 1 Aubergine, 2 Zucchini, 4 Tomaten,

2 Paprikaschoten, 1 Gemüsezwiebel, 4 Zehen Knoblauch, 1 EL Kräuter der Provence, Olivenöl, Salz und Pfeffer

- Gemüse waschen und in mittelkleine Würfel schneiden. Die Gemüsesorten (nicht die Tomaten) einzeln nacheinander in Olivenöl anbraten. Dann alles in einen großen Topf geben und die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter zugeben, und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme leise köcheln lassen.
- Basilikum fein hacken, mit den Tomatenwürfeln, den Oliven und der Sardelle, den Bröseln, Senf, Eigelb, gehackten Knoblauch und der zerlassenen Butter gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Lammkoteletts salzen und pfeffern und in heißen Olivenöl kurz scharf anbraten, auf beiden Seiten je ca. 1 Minute. Herausnehmen und auf ein Backofenblech legen. Mit der Kruste bestreichen und im vorgeheizten Grill bei 240° C gratinieren, bis die Kruste eine schöne Farbe angenommen hat.

Ratatouille auf die vorgewärmten Teller geben, die Lammkoteletts daraufgeben und sofort servieren.

Spargelsüppchen mit Garnelen auf Spieß von Zitronengras

Zutaten für 4 Personen: 500 g Spargel (auch Abschnitte sind geeignet), 1 kleine Knolle frischen Ingwer, 2 EL gehackte Schalotten, 2 EL Butter, 200 ml Geflügel- oder Kalbsfond, 200 ml Sahne, 2 Eigelb, 8 Garnelen geschält und entdarmt, 4 Spieße von Zitronengras, Salz und Pfeffer aus der Mühle, glatte Petersilie zum Garnieren

- Spargel schälen, dann in dünne Scheiben schneiden.
- Butter in Suppentopf geben, Schalotten darin glasig dünsten, Spargel dazugeben, und zusammen glasig werden lassen.
- Mit Fond und Sahne ablöschen. Leise köcheln ca. 15 Minuten.
- In der Zwischenzeit Ingwer schälen, und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Kasserole mit etwas Olivenöl und Butter kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Schluss auf die Suppe geben.
- Mit dem Passierstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Eigelb mit etwas Suppe vermischen. Suppe wieder auf den Herd stellen. Die Eiermischung einrühren und mit dem Passierstab aufmixen. Nicht mehr kochen lassen!
- In der Zwischenzeit die Garnelen auf das Zitronengras spießen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer beschichteten Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, und die Spieße auf jeder Seite ca. 2 Minuten kross anbraten.
- Dann die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, und in vorgewärmte Teller geben, mit den Ingwerscheiben garnieren und die Garnelenspieße daraufgeben.